# SULL' ALIMENTAZIONE

DEL

# POPOLO MINUTO IN NAPOLI

LAVORI DUE

APPROVATI DALL' ACCADEMIA PONTANIANA

E STAMPATI A SPESE DELLA STESSA

---

NAPOLI
STAMPERIA DELLA R. UNIVERSITÀ
—
1863

# AVVERTIMENTO

L'Accademia Pontaniana, nella sua tornata del 14 giugno dell' anno corrente, pronunziando diffinitivamente sulla relazione della Commissione di esame per lo premio Tenore (anno 1861), accordò il premio di ducati 150 al lavoro de'signori Achille Spatuzzi e Luigi Somma; dichiarò meritevole dell'onor dell'*accessit* la memoria del sig. Errico de Renzi. E poichè il soggetto de' due lavori premiati, cioè la ***storia dell' alimentazione del popolo minuto di Napoli***, si riferiva direttamente alla pubblica utilità, ed al vantaggio della parte più misera della cittadinanza Napoletana, fu risoluto che i due lavori si stampassero a spese dell' Accademia; dandosi piena facoltà agli autori di portarvi tutte quelle modificazioni e tutti quei miglioramenti, che potessero contribuire alla maggiore perfezione dell'opera. L' accademia prescrisse che si additassero ne' varii luoghi quali fossero le cose aggiunte o rettificate.

A queste deliberazioni è dovuta la stampa del presente volume, nel quale si contengono

1. Relazione della Commissione di esame su'lavori inviati al concorso del 1861.

2. Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli, de'signori Achille Spatuzzi e Luigi Somma.

3. Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli, del sig. Errico de Renzi.

In questi due lavori non poche aggiunte furono fatte dagli autori: ed a noi spetta dichiarare che sono esse indicate da virgolette messe al principio ed alla fine di una certa serie di periodi; laddove, per le citazioni de'luoghi di altri scrittori fatte da'concorrenti, adottammo il sistema di segnare con virgolette tutte le righe, fino al termine di quelle citazioni.

Napoli 15 Settembre 1863.

*Il Segretario perpetuo*
GIULIO MINERVINI

# RELAZIONE

DELLA

# COMMISSIONE DI ESAME

SU' LAVORI INVIATI AL CONCORSO DEL 1861.

Signori Colleghi

Noi pubblicammo nell' anno 1861 il programma del premio Tenore, ch' era stato scelto dall' Accademia nell' anno 1860, a cui apparteneva.

Proponevasi al concorso il seguente tema:

*Esporre la Storia dell' alimentazione del popolo minuto in Napoli.*

Nello sviluppo del tema cinque cose proponevansi alla investigazione de'concorrenti.

1. Esporre analiticamente i cibi e le bevande di che fa uso il popolo minuto in Napoli.

2. Esporre il valore nutritivo e la digeribilità di essa alimentazione, ponendola anche in relazione colle condizioni meteorologiche del nostro clima.

3. Determinare l'influenza dell'alimentazione sullo sviluppo fisico del popolo medesimo e sulla sua indole morale.

4. Stabilire ancora la sua influenza sullo sviluppo delle malattie.

5. Esporre da ultimo i mezzi atti a migliorare l'alimentazione del popolo minuto in Napoli.

Abbiamo creduto conveniente rammentare ciò che domandavasi dall' Accademia, per mostrare quali elementi servissero di base al nostro giudizio nella classificazione de'lavori inviati al concorso.

Questi lavori furono due soli ; e c' incombe l' obbligo di parlar distintamente di entrambi, notandone il merito rispettivo.

1. Il primo lavoro ha per segno una torre, e per motto le parole del Gioberti : « Soli atti a scuotere e infiammare la nostra moltitudine sono quei beni di cui ella ha chiaro il concetto, pungente il bisogno, vivo il desiderio. »

L'autore fa precedere un dotto e lungo proemio, nel quale esamina la varietà de'principii inservienti alla nutrizione, e che trovansi in generale nelle sostanze alimentari. Ciò facendosi in rapporto a'varii atti nutritivi dell' organismo, ne viene di conseguenza la necessità delle sostanze azotate, e di quelle in cui domina il carbonio. L' autore non tralascia di calcolare la necessità di alcuni principii inorganici, i quali consumandosi dall' organismo, mercè le sostanze alimentari nelle quali abbondano, si van tuttodì rifacendo, secondo l' illustre Liebig. Distinguendosi gli alimenti in plastici, respiratorii, ed in corpi mediatori, si osserva come secondo i climi ed il genere di vita che si mena, si ha maggior bisogno ora degli alimenti plastici, ora de' respiratorii. Ed in questa distinzione ricordasi la divisione di Chambers in alimenti *complementarii*, che sono quelli indispensabili alla nutrizione, ed in *accessorii*, che sono quegli altri non assolutamente necessarii al mantenimento della vita.

Discorrendo brevemente l' autore delle bevande, osserva come l'acqua è il solo liquido necessario ed indispensabile, sebbene le bevande alcooliche abbiano anch'esse la loro opportunità.

Passa in seguito a discorrere della influenza che i principii ingeriti cogli alimenti dispiegano sul fisico e sul morale degl' individui. Grande numero di mali proviene dall' alimentazione, che non corrisponde alle norme stabilite. Si pongono a rassegna i danni prodotti dagli eccessivi alimenti: si nota come le funzioni digestive si pervertono, se manca negli alimenti una delle qualità che la scienza riconosce necessarie. Il corpo si dispone allora ad una serie di mali: e così avviene, come ben dimostra l'autore, se i diversi principii non sieno nelle rispettive giuste proporzioni. E queste medesime osservazioni vengono applicate alle bevande alcooliche.

Tutte le considerazioni, alle quali accenniamo, sono avvalorate da' risultamenti delle esperienze e degli studii che presentarono i più celebri scrittori in fatto di chimica organica.

Studia finalmente l'a. la influenza de'climi e delle stagioni sull'umano organismo, con sobria ed intelligente erudizione.

Nel proemio adunque bene si è avvisato l'autore di presentare in sintesi e per sommi capi alcuni fatti generali ed alcuni principii, che risguardano l'alimentazione ed i climi, non che i loro naturali rapporti con lo sviluppo fisico e morale de'popoli, e con le malattie dalle quali sono essi travagliati. Così gli si apre la via di portare innanzi convenientemente il lavoro, applicando di tratto in tratto alle particolari ricerche i principii generali innanzi stabiliti. Entrando nella trattazione delle varie parti del suo lavoro, l' a. lo divide in tre capitoli.

Nel 1. capitolo parla de' varii cibi del nostro popolo minuto, presentando un cenno topografico della città di Napoli; additando le condizioni meteorologiche del suo clima, e facendo la storia analitica dell'alimentazione del popolo Napolitano.

L' autore osserva che Napoli, per la varia sua situazione, offre le più specchiate diversità: e con molto criterio ne stabilisce le distinzioni. Per quanto concerne la storia analitica degli alimenti del nostro popolo, egli la divide in varii articoli. Nel 1. articolo pone a rassegna i cibi del regno animale: e dopo le carni esamina i pesci, i molluschi, i crostacei, le uova di gallina, il latte ed i formaggi. In questa rassegna, che può dirsi in generale minuta e diligente, la parte alquanto trascurata è quella che concerne i pesci ed altre marine produzioni. A vantaggio dell' opera, notiamo alcuni errori ed alcune omissioni. Afferma l'a. che il *popolo fa la sua zuppa con le diverse specie* del genere *Blennius*, a cui crede darsi generalmente il nome di *Vavosa*: ciò che è meno esatto, perchè i blennii sono meno frequenti de' *Gobii* o *mazzoni* del nostro popolo, che sono pure i migliori. *Il pesce volante* non è punto frequente, come lo fa comparire l'a. Egli vuole in generale che tutte le specie del genere *Carcharias* si usino dal popolo per zuppa; ed adduce in esempio un pesce solito a mangiarsi dal nostro popolo: esso è la *Squatina* che a quel genere non appartiene, e che malamente ritiene l'a. come identico al *Catulus* o pesce cane.

Il pesce castagno non è sì frequente, nè proprio del popolo, essendo piuttosto ricercato dalle classi agiate; sebbene non possa negarsi che trovasi non poche volte nelle bettole per l'operaio e per l'artigiano.

Delle molte e frequenti specie del genere *Triglas* adduce solo in esempio il *Peristedion* ch'è il meno frequente tra tutti.

L'*Ortagoriscus mola*, o pesce luna, mangiasi è pur vero comunemente nelle vicine isole d' Ischia, Procida e Capri, ma in Napoli è raro, nè viene ricercato dal popolo.

In niun luogo poi trovasi fatta menzione de' *Rotunni*, *Spicari*, *Mennelli*, *Ciavoli* cotanto frequenti fra noi e quasi in

ogni stagione, nè del *P. Marmoro*, sul quale poteva farsi qualche particolare osservazione. Sono del pari trascurate le grandi specie del genere *Squalus*, in gran parte insalubri. Era eziandio a notare che le *Aguglie* ed i *Gastaurielli* sono pesci frequentissimi ed a buon mercato, e che il popolo ne mangia assai più di frequente che lo sparaglione, il marvizzo, il pesce castagno, ed il pesce volante.

La classe de' *Batracii* non è per alcun modo considerata: e pure essa somministra al popolo intero un alimento salubre e ricercato, con la *Rana esculenta*: e quantunque infrequente, c'entra anche a parte fra' *Rettili* la *Charetta* o testuggine di mare, ed anche quella di terra e di acqua dolce.

Per quanto spetta a'*crostacei*, la *Dromia Rumphii* si fa entrare fra'granchi usati dal popolo; mentre è rara o pochissimo ricercata, se non pure schivata, perchè contiene poco succo e pochissima carne.

Tornando al lavoro, di cui stiamo ragionando, noteremo che nel secondo articolo si fa la enumerazione de' cibi pertinenti al regno vegetale. In questo articolo si analizzano minutamente gli erbaggi ed i frutti, studiandosi con sguardo scientifico rispetto alla loro utilità od al nocumento che possono arrecare. Nella categoria de'frutti, avremmo desiderato che figurassero le castagne così dette *del prete* e le castagne *spezzate*, le quali sono assai dure a digerirsi.

In un terzo articolo l'a. fa l'esame delle bevande più dal nostro popolo usitate: e si ferma particolarmente a discorrere della più necessaria ch'è l'acqua, presentando su di essa molte utili osservazioni.

Questo esame minuto degli alimenti e delle bevande merita non poca lode giacchè, malgrado qualche errore e qualche omissione, che dovrà essere rettificato e corretto, resta un fatto utilissimo, e costituisce la principale ricerca del te-

ma accademico. È notevole che lo studio particolare degli alimenti e delle bevande è fatto in modo, che mettonsi in veduta tutte le conoscenze chimiche relative a'principii ch'essi contengono, o che per essere più salutari dovrebbero contenere. Nè si arresta l'a. ad una tale investigazione ; ma si occupa ancora del modo di preparare i cibi, misurandone il valor nutritivo in rapporto col clima o con le stagioni diverse dell'anno.

Compie questa parte del suo lavoro l'a. coll'art. 4°, che contiene un esame sintetico della vittitazione del popolo minuto in Napoli; il quale è basato su'fatti analiticamente raccolti: e per tal modo si prepara la strada ad indagare quale influenza spieghi l'alimentazione sullo sviluppo fisico e sull'indole morale del popolo, e come dia origine agli svariati dissesti del suo organismo.

Dalla premessa esposizione rilevasi che nel 1° capitolo sono ampiamente trattate le due prime quistioni proposte dall'Accademia. Nel secondo capitolo l'autore in due distinti paragrafi risponde a due altri quesiti del nostro programma. Nel 1° paragrafo espone la influenza del clima e dell'alimentazione sullo sviluppo fisico e sull'indole morale del popolo. Nel 2° paragrafo tratta ampiamente delle malattie che sono da quelle medesime cagioni prodotte. Noi non seguiremo minutamente l'a. in questa discussione; nè porremo a disamina tutte le idee intorno la etiologia di alcuni morbi sulla quale son tuttavia divise le opinioni de' prattici. Noteremo però che anche in questa parte del lavoro campeggia una saggia erudizione, e giusti principii si veggono esposti con ordine e chiarezza, per guisa che utile ne riesce e piacevole la lettura.

Nel terzo ed ultimo capitolo vien trattata l' ultima ricerca proposta nel tema accademico; vale a dire quali siano i mez-

zi per migliorare l' alimentazione del popolo: ed in questa parte molte idee va saggiamente svolgendo l'autore, le quali sono degne di tenersi in alta considerazione.

La vostra commissione, avuto riguardo alla piena trattazione dell'argomento, alle coscenziose ricerche fatte giusta le prescrizioni del programma, all' ordine ed alla chiarezza dell' esposizione, opina che questo primo lavoro sia meritevole del premio di ducati 150. Nè vien rimossa da questo giudizio per alcuni difetti e per alcune omissioni che si notano in esso; giacchè ha stimato doversi aver considerazione alla complicanza e difficoltà del programma, a trattare il quale era mestieri circondarsi delle più svariate cognizioni, traendo profitto dalla fisica, dalla chimica, dalla botanica, dalla zoologia, e formandone base a'criterii medici e fisiologici che sono il risultamento di tutto il lavoro.

2. Il secondo lavoro inviato al concorso ha per segno tre linee che s'intersecano, e per motto i seguenti passaggi del Nicolini, e di Cornelio Nipote.

« . . . . . . . . . . . *è stanca*
« *La stirpe umana di chiamarsi gregge* »

NICOLINI ARN.

« *Plura persequi prohibet festinatio* »

C. NEPOS

Questo secondo passaggio esprime una verità, ed è che l'autore ha trattato l' argomento con moltissima fretta; lasciando convinta la vostra commissione che se la diligenza nel raccogliere i fatti fosse stata uguale al merito dello scrittore, ne sarebbe risultato un lavoro pregevolissimo sotto tutt'i riguardi.

Dopo una breve introduzione, nella quale si sviluppano alcuni generali principii sulla igiene del popolo, passa l'a. a discorrere del tema proposto in varii capitoli.

Nel 1° capitolo esamina le qualità di una buona alimentazione. Questa parte corrisponde al proemio del precedente lavoro: e comprende quattro distinti paragrafi. Ne' primi tre si analizzano chimicamente le sostanze alimentari consigliate da una buona fisiologia, e si stabilisce quali principii è utile che contengano a preferenza. Nel quarto si determina approssimativamente la quantità degli alimenti, di cui l'uomo ha bisogno; e saggiamente si avverte dover esser varia secondo le individuali condizioni.

Questa determinazione è fatta con molto accorgimento; siccome nel 1° paragrafo è assai ben trattata la quistione che ha menato tanto rumore in Europa, se la gelatina sia alimentizia; accompagnando la trattazione con proprii ed acconci esperimenti.

Nel capitolo 2° l'a. imprende a trattare l'esposizione analitica de'cibi e delle bevande, di che fa uso il popolo minuto in Napoli.

Era questa la parte precipua del programma accademico. La vostra commissione ha osservato che l'a. per mancanza di tempo non ha potuto rispondere a questa importantissima ricerca; anzi s'introduce a parlarne dichiarandola quasi impossibile. Solo è a notare che in questo sito l'a. dà uno sguardo ad alcune classi; come sarebbero i facchini della Gran Dogana, de'quali riporta la consueta vittitazione. Quello però che crediamo importante in questa parte del lavoro è la minuta analisi di varii stabilimenti di beneficenza. Vi sono elementi statistici ben raccolti: e si elevano confronti colle abitudini della Francia e dell'Inghilterra, riguardo al consumo degli alimenti in rapporto alle popolazioni.

Nel capitolo 3° esamina l' a. il valore nutritivo e la digeribilità dell' alimentazione del nostro popolo messa in relazione colle condizioni meteorologiche del nostro clima. Egli fa vedere come per le condizioni del clima in Napoli, gl'individui han bisogno di un' alimento riparatore, ed osserva che nel nostro paese si fa poco uso de'cibi azotati, e specialmente delle carni. I Napoletani usar dovrebbero assai meno le materie grasse: su di che cerca di appoggiar la sua opinione con principii scientifici, stabilendo una relazione fra le condizioni consumatrici e le produttive. Poscia elevando il paragone delle varie classi; osserva quando l'alimentazione è giusta pe' principii che fornisce all' organismo, quando di quei principii difetta, quando alcuni eccedono il bisogno: e ciò sempre in rapporto delle individuali condizioni delle varie classi sulle quali aveva prima richiamata l'attenzione. Da questa analisi in generale risulta la scarsezza de' principii azotati. Passa in seguito l'a. ad esaminare il valore nutritivo e la diversa digeribilità degli alimenti: e fa sagge considerazioni sull'acqua.

Nol 4° capitolo si ragiona dell'influenza dell'alimentazione sullo sviluppo fisico e morale del popolo minuto in Napoli.

Vivendo il nostro popolo esposto a diverse cagioni igieniche nocive, potrebbe dubitarsi se gli effetti notati dagli scrittori dovessero attribuirsi piuttosto all'alimentazione che alle altre cagioni. L' autore ha cercato di rimuovere il dubbio con l'esempio di popolani che offrono migliori condizioni di salute, solo perchè è migliore e più sostanzioso il modo di alimentarsi.

Nel capitolo 5° si esamina la influenza dell' alimentazione sullo sviluppo delle malattie in Napoli: e col 6° si propongono brevemente i mezzi atti a migliorare l'alimentazione del popolo.

La vostra commissione, riconoscendo molto merito nella scrittura di cui si fa l'esposizione, non può in pari tempo tacere che il tema non è stato sufficientemente trattato. L'analisi degli stabilimenti di beneficenza è certamente un utile lavoro, ma non adempie il voto del vostro programma. L'Accademia intendeva che si studiasse l'alimentazione del popolo lasciato in balia di se stesso, non già di quelle classi che sono sotto la diretta vigilanza del Governo. Volevasi provvedere alla massa del nostro popolo, e non già al ristretto numero che è sollevato dalla pubblica beneficenza. Da questo differente punto di vista è avvenuto che i mezzi proposti dall'autore sono da reputare in parte insufficienti. Malgrado una tale osservazione, la vostra commissione ponendo mente a'pregi di talune ricerche, alla giustezza delle idee ed anche a' dati statistici importanti che danno un utilissimo complemento al primo lavoro; non avrebbe esitato ad accordare un premio anche a questo secondo lavoro, se fosse stato nelle sue facoltà: nè avrebbe mancato di proporvelo, se fosse nelle facoltà dell'Accademia di accordarlo. Dobbiamo essere perciò contenti di attribuire l'onore dell'*accessit* a questo secondo lavoro, siccome al primo attribuimmo il premio.

L'Accademia darà su questo nostro avviso il suo diffinitivo giudizio.

Napoli 23 aprile 1863.

*Il Presidente della classe di Scienze Naturali*
GUGLIELMO GASPARRINI
*Il Segretario perpetuo*
GIULIO MINERVINI

# SAGGI

## IGIENICI E MEDICI

## SULL' ALIMENTAZIONE

### DEL POPOLO MINUTO DI NAPOLI

PER

## ACHILLE SPATUZZI, E LUIGI SOMMA

---

« Soli atti a scuotere e infiammare la nostra molti-
» tudine sono quei beni di cui ella ha chiaro il
» concetto, pungente il bisogno, vivo il desiderio ».

GIOBERTI.

---

# PROEMIO

La Igiene pubblica, che studia e regola le condizioni fisiche, in mezzo alle quali i popoli vivono e si sviluppano, fu tenuta sempre in grandissimo conto da tutte le nazioni civili. E ben a ragione, poichè se la medicina clinica si pregia del sollievo che sovente arreca all'uomo già infermo; quanto non è più da lodarsi quella, che nelle cagioni combatte la trista influenza dei morbi non solo, ma conserva eziandio la sanità e la robustezza: donde poi ogni attività sia di mente sia di mano deriva. Per essa gl'imperi prosperano, e si perennano, come volgono ad irreparabil ruina, quando sotto l' influenza d' improvvide leggi, che ad altro non mirano se non ad avere più docili istrumenti al dispotismo, la vita individuale nei corrotti costumi si snerva, e sotto la triste influenza dei morbi s' illanguidisce. Laonde noi testè francati dal materiale servaggio per distruggere i germi di morale servilità dobbiamo imprendere l' opera lunga e laboriosa dello immegliamento fisico e morale di questo popolo napoletano; il quale, se sotto il peso di svariate tirannidi, in mezzo ai fantasmi ed ai pregiudizii della superstizione, ed alla corruttela del viver servile, pure diè a quando a quando non dubbie pruove della sua naturale indole generosa ; che non diverrà, se noi faremo lentamente penetrare nelle masse i principii di un'educazione veramente civile?

Fu perciò lodevolissimo disegno degli onorevoli socii

Pontaniani il proporre allo studio dei cultori della scienza un quesito, che riguarda troppo direttamente la educazione fisica di questa plebe finora abbandonata al destino della mala fortuna. Noi deboli di forze, poveri di conoscenze, ma sol caldi di patrio amore, rispondiamo all' appello generoso, e nello studiare l' alimentazione del basso popolo napoletano in rapporto alla sua fisica costituzione, alla sua indole morale, al clima, ed alle altre condizioni fisiche in mezzo alle quali esso vive, cercheremo di rintracciarne i difetti, di combattere le tristi abitudini, e proporre espedienti, che non solo allontanassero la trista influenza di certe malattie, ma ancora inducessero in questo popolo una vita, che fosse rigogliosa di novelle forze.

Ma siccome nel cercare le cagioni lontane dei fatti si arriva a scoverte grandiose, quando si lavora sul vero, e ad errori del pari grandiosi, quando illusi dal rapporto, che si crede scorgere tra un fatto primario e lo svolgimento degli altri che si succedono, si trascura di osservare a parte a parte il carattere, e l' origine di questi per attaccarsi a quello solo; così noi temendo di incorrere in questo errore fatale, vogliamo prima di discendere alla discussione dei fatti speciali intrattenerci in questo proemio sulle leggi generali dell'alimentazione, e sull'influenza dei diversi climi sull'uomo; ricordando così i principii generali ci sarà più lieve nelle speciali considerazioni intorno al popolo napoletano trarne illazioni utili e vere.

Gli alimenti, che l'uomo toglie, sia dal regno vegetabile sia dall'animale, sotto svariate e diverse forme, contengono certi principii che riguardo alla loro chimica composizione ed all'uffizio che compiono nell'organismo sono presso a poco gli stessi. Infatti principale uffizio delle sostanze alimentari è il ricostituire la parte plastica del sangue e particolarmente

l'albumina, dalla quale per successive metamorfosi si rigenera infine la fibra organica. Ora in tutte le sostanze animali, che servono di nutrimento, noi troviamo la fibrina, o l'albumina o la caseina identiche quasi per composizione all'albumina del sangue. Nel regno vegetabile, sebbene le forme fossero affatto diverse, pure si trova il glutine, o fibrina vegetabile come l'albumina, e la caseina vegetabile, che sono sostanze azotate quasi simili alle prime. Or solo quei corpi vegetali ed animali, che contengono questi elementi, possono servire di cibo nutritivo, ed essi sebbene di forma sono svariatamente diversi, pure tutti mirano al medesimo risultato, ed il Liebig li chiama alimenti *plastici*.

Altra principale funzione dell'organismo è la respirazione, per la quale fissandosi l'ossigeno alle parti combustibili del sangue, si svolge il calorico animale necessario alla vita. A ciò mal servirebbero le suddette sostanze azotate, poichè l'azoto è tanto difficilmente attaccabile dall'ossigeno, che combinato eziandio con l'idrogeno ed il fosforo, toglie a questi la proprietà d'infiammarsi. Vi sono perciò negli alimenti altri principii che il Liebig chiama respiratorii, nei quali domina il carbonio, cui l'ossigeno troppo facilmente si fissa. Queste sostanze sono i zuccari, l'amido, i grassi, ed altre simili, che componendosi tutte d'idrogeno, carbonio ed ossigeno, hanno pur diverso valore respiratorio secondo le diverse quantità di carbonio che contengono. Il Polli (1) volle misurare il diverso valore respiratorio di molti alimenti, e determinò che un chilogrammo di grasso vale per la respirazione quanto 2 $^{3}/_{5}$ chil. di amido, e 2 $^{1}/_{2}$ di zuccaro di canna, e 7 $^{1}/_{10}$ di fibra muscolare. Gli alimenti combustibili, mentre sono mezzi di respirazione, ed aumentano direttamente

(1) Annal. d'Hygiène pub. an. 1850. Vol. X.

la temperatura del corpo, preservano indirettamente le sostanze plastiche dall' azione deleteria dell' ossigeno. Infatti, se le sostanze azotate non opponessero una potente resistenza alla influenza dell'atmosfera, la vita organica non potrebbe essere durevole; poichè se l'albumina del sangue fosse così facilmente attaccata dall' ossigeno come le sostanze idrocarbonate, non potrebbe essere certamente atta alla nutrizione. Conchiudiamo adunque che qualunque fosse il cibo del quale l'immensa serie degli animali si nutre, sempre vi debbono essere misti insieme gli alimenti plastici ed i respiratorii; e se gli uni o gli altri mancano non si rende a lungo possibile la vita, come lo dimostrano le troppo note esperienze di Magendie, di Leuret, di Lassaigne, di Tiedmann, e di Gmelin.

Ma siccome nella immensa serie degli animali queste due generali funzioni di nutrizione e di respirazione diversamente si atteggiano e si sviluppano, così fu mirabile provvedimento di natura quell'istinto, pel quale gli animali van cercando i cibi più omogenei al loro organismo: ed è altresì meraviglioso il vedere come in corrispondenza di tale bisogno, tanto il regno animale, quanto il vegetabile è ricco di svariatissimi modi di composizione organica. Al proposito ben riflette il Bufalini che dalle parti ancora verdeggianti e succolenti delle piante si passa alle radici ed alle frutta, che contengono fecola e zuccaro; e quindi a quelle che contengono glutine e legumina, che maggiormente si accostano alla natura del vitto animale. Tengono poi maggiormente del vegetabile in primo luogo le carni degli invertebrati; poscia quelle dei rettili, e dei pesci, ed infine i tessuti bianchi degli animali a sangue rosso e caldo, in una parola tutte le sostanze animali, che con la bollitura precipitano gelatina: mentre le più nutritive sono le carni musculari dei mammiferi e degli uccelli, ed all'osmazoma che predomina in queste carni si deve

la loro virtù stimolante. L'uomo poi, secondo il suo diverso modo di vivere, e secondo la varietà dei climi e delle stagioni, ha bisogno di diverse proporzioni di alimenti plastici e respiratorii. Infatti chi con continuo lavoro disperde molta forza e consuma corrispondentemente molta sostanza organica, a riparare queste perdite, ha bisogno di un vitto molto nutritivo e stimolante. Mentre al contrario chi vive vita inerte ed ha una respirazione poco attiva, può ben mantenere la sua vita per qualche tempo con le sole sostanze amilacee come sarebbero l'amido, la destrina, i zuccari, ed altre simili, che si comprendono sotto il nome generale d' idrati di carbonio; poichè contengono l'idrogeno e l'ossigeno nelle stesse proporzioni in che questi due corpi riuniti formano l'acqua, e possono perciò riparare le perdite, che per questa parte si fanno dall' organismo, ed hanno bisogno solo di tanto ossigeno quanto basta a tramutare il carbonio in acido carbonico. I grassi al contrario contenendo non solo maggiore quantità di carbonio, ma ancora più scarsa proporzione di ossigeno, introdotti nell'organismo, han bisogno di togliere dall'atmosfera tanto ossigeno quanto basti non solo alla formazione dell'acido carbonico ma ancora dell'acqua; e per conseguenza attivano la respirazione, e si usano maggiormente nei climi freddi, e nella stagione d'inverno, quando l'aria è più densa più secca e più ossigenata. Nell'està l'umido, che si esala in seno dell'atmosfera, la rende più rarefatta; e perciò allora si prescelgono quelle sostanze che contengono maggior quantità di ossigeno come gli acidi organici, i zuccari ec: e provvidamente la natura nella stagione estiva abbonda di erbe, e di frutta. Inoltre sebbene il sangue degli uomini sotto tutti i climi conservi sempre la medesima temperatura, purnondimeno nei climi settentrionali, e nel rigido inverno, si disperde maggior quantità di calorico, ed è

perciò che deve essere più attiva quella sorgente perenne di calorificazione, che dal fissarsi l'ossigeno al carbonio dipende. Per tale ragione osserva il Liebig che i frutti, i quali vegetano nei paesi caldi, contengono, quando sono freschi, appena 12 di carbonio, mentre gli olii dei pesci dei quali fanno largo uso gli abitanti delle regioni polari, ne contengono 66 ad 80 per 100. Riflettendo in ultimo che il calorico più o meno si disperde secondo le diverse vestimenta, troveremo giusta la proposizione del lodato Liebig, il quale asserisce che « se noi andassimo nudi come gl'Indiani, e se alla » caccia ed alla pesca ci esponessimo come il Samoiedo, po» tremmo digerire una mezza dozzina di candele di sego ed » un mezzo vitello (1) ».

Ma gli alimenti plastici ed i respiratorii nemmeno bastano alla nutrizione, se non vi sono certi composti inorganici tanto necessarii nei cibi dei carnivori e nei foraggi degli erbivori che, se questi mancano, gli animali muoiono d'inedia; anzi i fisiologi hanno dimostrato che l'animale anche costretto dalla fame più straziante rifiuta di cibarsi degli alimenti nei quali i suddetti composti inorganici mancassero. Questi sono simili a quelli, che si trovano nel sangue, come gli alcali (soda e potassa), le terre alcaline (calce e magnesia), l'acido fosforico, l'ossido di ferro, ed altri sali, i quali generalmente nella vittitazione normale si contengono in tanta quantità da compensare le perdite di parti saline che il sangue fa o per la formazione delle ossa e dei tessuti diversi, o per le varie secrezioni. Il Liebig chiama questi corpi inorganici *mediatori*, perchè sebbene non servono direttamente alla nutrizione ed alla respirazione, purnondimeno sono necessarii per il compimento di tali funzioni, e con tavole com-

(1) Lettere di chimica applicata pag. 238 trad. Nap. 1859.

parative dimostra, che i sali componenti le ceneri del sangue di ciascuno animale sono nella medesima proporzione di quelli, che si contengono nei cibi dei quali si alimenta. Inoltre queste sostanze dure ed inassimilabili servono per stimolare lo stomaco alla digestione; e lo provano alcuni uccelli, che non possono affatto digerire senza ingoiare delle pietruzze: e gl' Inglesi si sono accorti nei lunghi viaggi per le Indie, che, se non le danno ai loro polli, questi muoiono. Per tale ragione si vede come il cloruro di sodio o sal comune non sia stato comunemente introdotto per un gusto depravato, ma per un vero ed indispensabile bisogno, ed alcuni uccelli si partano da luoghi molto lontani per provvedersene, come pure si osserva che i popoli dell'Abbissinia, i quali non ne fanno uso, vanno troppo frequentemente soggetti a vermi intestinali.

Parlando infine delle bevande diremo che l'acqua è l'unica assolutamente necessaria alla nutrizione per agevolare la soluzione e l'assorbimento delle sostanze alimentari nell'apparecchio digestivo, come per riparare le perdite, cui va soggetto il siero del sangue; e perciò nelle diete prolungate l'acqua può riparare i tristi effetti della inanizione.

Chambers volle guardare gli alimenti sotto un'altro punto di vista, e credette dividerli in complementarii ed accessorii; ed a noi giova insistere per poco sul proposito. I *complementarii* sarebbero quegli alimenti assolutamante e direttamente necessarii pel compimento delle diverse funzioni della vita, come tutti quelli che noi finora abbiamo esaminati; gli *accessorii* poi sarebbero quelli, i quali introdotti nell'organismo compiono uffizii importanti, ma non assolutamente necessarii pel mantenimento della vita. Tali sarebbero l'alcool, il thè, il caffè, gli aromi e gli olii essenziali. Infatti sia che si voglia ritenere con il Duckek che l'alcool

passa nei vasi sanguigni e va soggetto ad una ossigenazione sempre più crescente trasformandosi in aldeido, acido acetico, acido ossalico ed infine in acido carbonico, e che perciò sostiene la respirazione e la calorificazione a preferenza di tutte le sostanze amilacee, zuccari, e grassi, che subiscono le analoghe metamorfosi, ma più lente; sia che si voglia pensare con Duroy, Lallemand, e Perrin, che l'alcool non è trasformato e distrutto nel sangue, avendolo rinvenuto in tutti i liquidi, ed in ogni tessuto, e più assai nel fegato e nel cervello, e non avendo per lo contrario trovati i prodotti della sua combustione, e conchiudendo che esce immutato dalla economia per i pulmoni per la pelle e per i reni si voglia da questi fatti inferire che l' alcool non sia affatto un' alimento ma un semplice modificatore del sistema nervoso; sempre non potrà negarsi la giusta importanza alle esperienze del lodato Chambers, il quale avendo sperimentalmente osservato che dopo l'uso delle bevande alcooliche si diminuisce l'escrezione dei solidi e dei fluidi per le orine, come pure l'esalazione di acido carbonico per i pulmoni, senza che aumentasse nè la secrezione delle fecce nè l'esalazione cutanea, giustamente conchiude che l'alcool diminuisce gli atti di scomposizione organica dei tessuti. Perciò sebbene le bevande alcooliche non fossero assolutamente necessarie all'esistenza dell'uomo; purnondimeno esse non si usano solo per solleticare il gusto, o per stimolare piacevolmente il sistema nervoso; ma sono il necessario ristoro per gli uomini indeboliti da fatiche eccessive, e formano il naturale compenso di un cibo poco riparatore. Gli olii essenziali, i zuccari, gli acidi, ed i principii aromatici si uniscono all'alcool e ne modificano le proprietà formando i diversi vini e liquori, che hanno caratteri e pregi speciali, sui quali noi quì non possiamo trattenerci. Le esperienze di

Boecker sul thè, e quelle di Lhemann rapporto all'influenza, che esercita il caffè sull' escrezione dell' acido fosforico del cloruro di sodio e dell'urea per l'urina, dimostrano che queste due bevande si oppongono pure in qualche modo alla scomposizione organica dei tessuti. Bella è poi la osservazione di Chambers sull'acqua e sul sal marino i quali fino ad una certa dose sono assolutamente *complementarii*, come noi con i fatti sopra esposti dimostrammo; ma se si eccede in quantità, allora diventano accessorii, e facilitano le metamorfosi organiche di scomposizione. Invero Boecker, Bischoff e Plouviez sperimentarono che bevuta una eccessiva quantità di acqua, specialmente salata, se ne espelleva per le diverse secrezioni una quantità maggiore di quella che si era ingerita; ciò che si suppone doversi fare a spese della composizione dei tessuti: e quegli esimii sperimentatori il confermarono quando nell'analisi delle orine e delle fecce rinvennero i prodotti di tale scomposizione.

Finora abbiamo dato uno sguardo generale ai diversi principii che fan parte dell'alimentazione; ma è necessario aggiungere alcuna cosa rapporto alla grandissima influenza, che essa ha sullo sviluppo fisico dell'organismo e sull'indole morale dell' individuo. Infatti se gli alimenti ingeriti sono per le funzioni di assimilazione tramutati in sostanza del sangue, e se questo per le successive metamorfosi va a rigenerare la fibra organica consumata nello esercizio delle diverse funzioni della vita; chiara si scorge la grande influenza che la diversità di alimentazione ha sullo sviluppo fisico e morale dell'uomo. Perciò ben diceva il Sarcone che gli alimenti sono i *fabbri della nostra conservazione, i moderatori del nostro temperamento* (1). Sinclair e Dufin riferiscono al nutri-

(1) Istoria ragionata dei mali osservati a Napoli nell'anno 1794. Pref.

mento poco sostanzioso la debole costituzione degli Indiani; Zimmerman descrive che gli anacoreti ed i monaci della Tebaide mangiando poco pane e vegetali, e bevendo mol-t'acqua indeboliscono le loro forze muscolari, e per quanto rendono meno violento l'impeto delle passioni, per tanto hanno esaltata la fantasia; ed infine ognuno sa come quelli, che si cibano abbondantemente di carni di animali a sangue rosso e caldo ricche di osmazoma, e perciò stimolanti, hanno robustezza di forza, ed energia di affetti.

Ma se l'alimentazione si allontana dalle leggi generali,che abbiamo esposte, allora prepara un'immensa serie di malattie, che per ragion di causa disturbano direttamente l'ematosi, la digestione ed il lungo processo di nutrizione. Noi ricordiamo che il Fanzago diceva: *se volessimo esaminare ciascun genere di cibo e bevanda per mostrare i loro effetti morbosi, intraprenderemmo una cosa infinita*. I loro effetti dipendono spesso dall'età, dal sesso, dal temperamento, dal clima, dal genere di vita, e dalla così detta idiosincrasia di ciascuno individuo, onde ne derivano sì immense varietà, che riesce difficile il descriverle con accuratezza(1). Ed il Bufalini pure conferma questo asserto attestando essere molto difficile o piuttosto impossibile di seguitare la serie degli effetti morbosi, che gli alimenti inducono sull'organismo(2). Perciò noi quì ci terremo su di alcune vedute generali, le quali sono state costatate dalla scienza e che in appresso potranno giovarci. In prima se la massa alimentare è in eccesso una parte ne resta indigerita, e vengono in mezzo le malattie gastriche; come pure se innanzi vedemmo che ogni nutrimento deve necessariamente comporsi di alimenti plastici, di respiratorii e di talune sostanze minerali, ora osser-

(1) Istituzioni patologiche parte 2. pag. 30. Nap. 1824.

(2) Istituzioni di Patologia analitica, vol. 3. Nap. 1838.

viamo che, se uno di essi manca o scarseggia o eccede la proporzione normale, non solo la digestione si perverte, ma ancora l'intero organismo si dispone ad una immensa serie di mali. Infatti in coloro che usano di una vittitazione troppo plastica, e massime poi se menano vita inerte, succede in conseguenza che le sostanze azotate non si consumano tutte col processo di nutrizione ed invece si accumulano nel sangue in prodotti patologici, cioè in eccesso di urea ed acido urico; come Verdeil, e Lassaigne han dimostrato che per l'uso abbondante di carni il sangue si carica di fosfati alcalini: e con questi fatti ben possiamo conchiudere col Bufalini (1) che la diatesi urica e fosfatica con tutte le loro manifestazioni derivano appunto da un tal genere di alimentazione. Invece in un vitto nel quale soprabbondano ogni giorno gli alimenti respiratorii con deficienza dei principii azotati la nutrizione si perverte, e per la imperfetta ematosi evvi quella, che il Bufalini chiama *prevalente venosità del sangue;* il quale soprabbondando di parti non capaci a subire metamorfosi assimilatrici più perfette tende alla pletora, alle congestioni, alle flogosi ed ai travasi, che dan poi luogo a svariate produzioni patologiche. Particolarmente poi una varietà di alimenti respiratorii, cioè i grassi, quando si usano in eccesso, non solo producono disturbi locali sull'intestino, ma ancora lesioni al fegato, ai pulmoni, ai reni, e fino la emaciazione e la morte; come lo dimostrano gli esperimenti di Magendie, di Gluge, e di Thiernesse. Un vitto poco nutritivo fatto tutto da vegetali ed abbondante di acqua aumenta le metamorfosi di scomposizione organica, minora l'atto di nutrizione ed induce una speciale discrasia (la idroemica), la quale per molteplici e svariate manifestazioni si appalesa, e spegne la vita;

(1) Op. cit. Vol. 3. p. 174.

come Schultz, Hales, Burdach ed altri dimostrarono con esperimenti sugli animali; ed Huxam, Boerhawe, Hartman, Haller e Chambers confermarono con osservazioni cliniche. Gaspard osservò un' idrope essenziale del tessuto cellulare negli abitanti poveri della Francia, i quali nel 1816 furono costretti a cibarsi di un'alimento tutto vegetale; come Broussais nell'Andalusia, ed Ihackrah sui neri della Guadalupa, osservarono l' identico fatto. Infine se nell' ordinario nutrimento scarseggiano le parti saline e specialmente il cloruro di sodio, la digestione sarà incompleta e la nutrizione imperfetta; ma se poi eccedono la proporzione normale, allora non solo l'assorbimento del chilo sarà più difficile, e ne derivano disturbi intestinali e specialmente diarree; ma ancora si aumentano le metamorfosi di scomposizione organica, e quel sangue carico eccessivamente di alcali mantiene sciolta una maggior quantità di gas acido carbonico, difficilmente se ne spoglia per mezzo della respirazione, diviene perciò più nero e carbonioso: ed in questo modo molti patologi spiegano la origine dello scorbuto in coloro che abusano di cibi salati. Ricordiamo infine che le bevande alcooliche eccessivamente usate stimolano la mucosa stomacale, pervertono la secrezione del succo gastrico, fanno che i cibi sieno da questo poco penetrati, e, secondo le esperienze di Schultz, combinandosi con la bile tolgono a questa la facoltà di precipitare il chimo e di neutralizzare l'acidità. Da queste cagioni ne deriva una serie infinita di morbi all'epate, agl'intestini, ed al sistema nervoso, nonchè una discrasia, che Rakitanski caratterizza pel colore scuro, e per l'aumentata densità del sangue. Con questi diversi argomenti che ora abbiamo esposti ci sembra di aver dimostrate le ragioni diverse per le quali l'alimentazione viziata diviene causa di molte malattie; massime poi quando nei cibi è cominciato il processo di scomposizione organica e di

putrescenza, allora si veggono sorgere negli individui, che ne usano, malattie scorbutiche e putride, e per lo più si trova in questa causa la origine delle più mortali epidemie.

Ma non meno grande è l'influenza dei climi sull' uomo. *Questa causa suprema*, diceva il Montesquieu (1), *fa tutto quello che vuole e si serve di tutto ciò che le aggrada:* e come le opere di Humboldt dimostrano spiccata questa influenza sulla vegetazione (2) così le altre di Buffon e di Cuvier la confermano sugli animali. Chi percorrerà tutti i libri di fisiologia umana, di climatologia, e di storia naturale, da Ippocrate fino a noi, rinverrà costantemente ammessa la influenza dei climi sul fisico e sul morale dell'uomo, e se ne togli il Voltaire, che la differenza delle razze faceva dipendere da originali costituzioni organiche diverse, negando ai climi ogni influenza nel produrle, quasi tutti convennero nella sentenza del Lamark il quale affermava che i luoghi sono la causa del modo di organizzazione di tutti i corpi viventi. Noi quì non possiamo entrare in minute particolarità senza fuorviare dal nostro scopo, ma chi potrà negare la influenza del clima sul fisico dell'uomo dopo le belle osservazioni del Buffon, e le altre più adatte al nostro proposito di Barbier, e di Ribes, i quali dimostrano il modo come restano modificate le funzioni tutte dell'organismo sotto l'azione de' climi diversi? Chi vorrà negare il rapporto del clima con l'indole morale degli uomini, dopo che Montesquieu (3) e Cabanis (4) dimostrarono con certezza quasi matematica che i climi in genere hanno un'influenza diretta sullo sviluppo morale degli individui, e che ogni clima in ispecie produce alcune singolari-

(1) Dello Spirito delle Leggi tom. 2, pag. 100, trad. Napoli 1844.
(2) Essais sur la géographie des plantes ec. Paris 1806.
(3) Opera citata.
(4) Rapporto del fisico e del morale dell'uomo tom. 2, trad. Nap. 1820.

tà, che gli son proprie? Nè è meno provata la influenza dei climi sullo sviluppo delle malattie: conchiudendo il Foderè dicea *che come ogni paese ha le sue produzioni animali vegetali e minerali così del pari ha le sue malattie particolari* (1). Infatti, se trascendiamo dagli autori delle patologie generali, i quali tutti ripetono la stessa cosa, e facciamo tesoro dei classici, che dopo Ippocrate si occuparono della geografia medica come Carteuser, Finke, Schunerrer, Clark, Virey, Boudin, Mübry, noi troveremo costantemente provato che ogni clima ha le sue malattie speciali, sempre fisse, sempre identiche, sempre endemiche di quei luoghi; le quali si generano e si perennano per un complesso di cagioni sempre costanti, le quali costituiscono le condizioni differenti dei varii climi. Noi quì non passiamo ad enumerare le diverse malattie, che si producono mercè la influenza dei differenti climi, sieno caldi, freddi o temperati, ovvero secchi, umidi, o marittimo-ventilati, o di aria stagnante; poichè non è questo lo spirito del nostro proemio: noi quì cerchiamo la sintesi scientifica, la quale appresso dovrà guidarci nell'analisi dei fatti.

Quello che abbiam detto dei climi deve ripetersi per rapporto alle stagioni, le quali secondo Ippocrate non sono che climi transitorii, ed i climi stagioni permanenti — Dopo Ippocrate infatti, Baillon, Sydenam, Huxam, Stoll, Fauster e molti altri dimostrarono che ogni stagione ha le sue speciali malattie, e Bufalini il conferma attestando che la differenza sta solo nella minore intensità degli effetti.

I diversi fatti fin qui esposti dimostrano chiaramente la grande influenza dell'alimentazione e del clima sulla costituzione fisica, sull'indole morale dell'uomo e sullo sviluppo

(1) Trattato di medicina legale e d'igiene pubblica; tom. 7, pag. 147 Trad. Nap. 1819.

delle malattie, e per conseguenza ognun vede che il provvedere ad una buona alimentazione, ed il mettere a profitto tutti i modi per migliorare le condizioni del clima sono i mezzi igienici più utili e necessarii per la prosperità e grandezza di un popolo. Tutti i governi non dovrebbero perciò risparmiare alle opere anche più dispendiose, e mettere in esecuzione le leggi più opportune e severe, e tutti i cittadini dovrebbero concorrere con le proprie forze a compiere questo sacro dovere di umanità, che non solo evita molti mali, ma ancora è il germe fecondo d'infiniti beni. I medici specialmente hanno un'altro dovere, che essi soli possono compiere: debbono cioè far penetrare nelle masse popolari igienici ammaestramenti, vestendo certe verità d'una forma tutta pratica, in modo che persuadendo e convincendo giungano a modificare la vita domestica, e noi nell'ultimo capitolo del nostro lavoro presenteremo una proposta che direttamente riguarda un tale scopo. Questo è lavoro lento ed operoso che bisogna sempre indefessamente propugnare, e si sperimenterà che vinto un solo errore, combattuto un sol difetto, naturalmente molti mali si evitano, molti vantaggi ne derivano, come quando preparato il declivio l'acqua del monte corre al piano tranquilla e fecondatrice.

Studiare in sintesi e brevemente alcuni fatti generali, che riguardano l'alimentazione ed i climi, nonchè i loro notevoli rapporti con lo sviluppo fisico e morale degli individui, e con le malattie, dalle quali essi sono travagliati; sono queste le idee, che noi abbiamo svolte nel presente proemio. Or se vi sarà chi lo crede inutile e superfluo, noi lo preghiamo a sospendere il suo giudizio ed a percorrere tutto il nostro scritto. Poichè allora si accorgerà che non era possibile farne di meno, dovendo ad ogni piè sospinto nella difficile e lunga narrazione dei fatti disgiunti e separati ricorrere ai

principii generali riducendo così all' uno il moltiplice, e alla sintesi dei principii l'analisi dei fatti.

Avvertiamo infine che noi tenendo presenti gli argomenti diversi, che sono compresi nel programma proposto da questa dotta Accademia, seguiremo nell'esporli e nel classificarli, quell'ordine logico, che la natura stessa dei fatti ci presenta. Noi riguardammo il clima, e l'alimentazione, quale causa dello sviluppo fisico e morale dell'individuo, e delle malattie, che l'affliggono: ed ecco la necessità che un breve cenno sulle condizioni meteorologiche del nostro clima con qualche considerazione necessaria ed indispensabile sulla topografia della città di Napoli precedesse la storia dell'alimentazione del popolo minuto Napoletano: e tutti i fatti, che riguardano il clima e l'alimentazione gli studieremo in un primo capitolo. Gli effetti poi, che queste due cause, e specialmente l'alimentazione, producono sullo sviluppo fisico, sull' indole morale del popolo Napoletano, e sulle malattie che lo affliggono, formeranno l'argomento di un secondo capitolo, essendo queste le naturali conseguenze delle premesse innanzi esaminate. Conchiuderemo infine con le proposte dei mezzi atti a migliorare l'alimentazione del popolo minuto di Napoli. Ma non possiamo trascurare di far riflettere che sebbene il principale argomento, che noi dobbiamo trattare, sia l'alimentazione del popolo minuto di Napoli, purnondimeno gli svariati suoi rapporti, ed i moltiplici suoi effetti, che si vogliono esaminati e discussi ci costringeranno a trattenerci spesso lungamente sopra alcuni fatti accessorii, che forse a taluno potrebbero sembrare estranei al soggetto: ma il trascurarli, quando ciò poteva nuocere alla completa discussione degli argomenti, nonchè alla necessaria pruova dei fatti, non ci è sembrato nè utile, nè opportuno, e crediamo che non ce ne sarà fatto rimprovero.

## CAPITOLO I.

CENNO TOPOGRAFICO DELLA CITTÀ DI NAPOLI, CONDIZIONI METEOROLOGICHE DEL SUO CLIMA, E STORIA ANALITICA DELL' ALIMENTAZIONE DEL POPOLO MINUTO NAPOLETANO.

### §. 1. *Cenno topografico della città di Napoli e condizioni meteorologiche del suo clima.*

Al centro d' una provincia la più fertile d' Italia onde fu detta per antonomasia Campania *felice* sorge Napoli, città sulla cui origine greca invano si cerca dubitare; imperciocchè se può quistionarsi su Falero, Eumelo, o Partenope creduti a vicenda fondatori; è poi fuori dubbio, che Greci gittarono le prime fondamenta della città; e sempre poi ve ne giunsero dei nuovi come i Calcidesi, i Pitecusani e gli Ateniesi (1). Napoli per essere prossima al maraviglioso Ve-

(1) Napoli e luoghi celebri delle sue vicinanze vol. 2, 1845.

suvio, ed agli altri vulcani estinti dei Bagnoli e di Pozzuoli, è impiantata su di un terreno vulcanico senza eccezione: essa presenta l'estensione di sette miglia quadrate, di cui veramente due sono occupate da case, e le altre cinque da territorio rurale; il suo circuito è di circa dieci miglia; il grosso della città è ad oriente, la sua minor parte ad occidente. Il mediterraneo bagna la spiaggia di questa città situata al centro di un golfo a larghissima apertura; ed è poi circondata a ridosso da una bella serie di amene colline che corrono da oriente ad occidente, delle quali Capodichino, la Specola, e Capodimonte la coprono propriamente al nord; e S. Eramo, il Vomero, e Posilipo al nord-ovest. Napoli elevandosi gradatamente dalla riva del mare si adagia dolcemente sul pendio delle amene colline che le fanno corona con una fascia di vivissimo verde, che gli alberi quasi perennemente verdeggianti le intessono; e poeticamente fu rassomigliata ad una Sirena che scende dall'erta a specchiarsi nel mare. Questa città a chi la guarda dal mare rappresenta la forma di un anfiteatro descrivendo un'arco di circa tre miglia lungo la spiaggia del mare; ma questo arco non è esatto, poichè presenta due curve, ed al loro punto d'unione vi è un'angolo sporgente formato dall'antica isoletta di Megari, oggi castel dell'ovo. Gli estremi di questo anfiteatro vanno classici nella storia, l'uno per la patria del Tasso, e l'altro per la tomba di Virgilio; quello ti sorprende col maestoso e terribile spettacolo del torreggiante Vesuvio, e questo ti alletta e t'incanta colla sorridente vista della bellissima collina di Posilipo che fu detta il paradiso dei viventi. Or chi contempla questo panorama così bello, così variato, così magnifico, non troverà molto esagerato quel comune adagio volgare che dice: *vedi Napoli e poi muori*. E veramente nessun' altra città del mondo offre di fatto uno spettacolo

più sorridente. Ma questa posizione topografica così bella non è esente però da difetti e particolarmente son tali quella situazione tra il lido del mare e la catena delle colline, e quel golfo a larghissima apertura: e noi torneremo su di questi difetti dopo di aver detto generalmente delle particolarità del nostro clima.

Napoli stà sotto la zona temperata, e propriamente nella parte meridionale di questa; essa ha per latitudine 40,52, e la sua longitudine all' est di Parigi è di 11,55 (1), e l' ago della bussola s'inclina di circa 17,35 a ponente. Le cifre della temperatura della nostra città furono segnate variamente dall'Hahlmann, dal de Renzi e da altri; ma noi riteniamo quelle esposte dal Boudin, che sono più concordi con le osservazioni del nostro osservatorio meteorologico della Specola. La media temperatura dell' anno è 16,4; dell' inverno 9,8; della primavera 15,2; dell' està 23,8; dell'autunno 16,8; dei mesi più freddi 9,2; dei più caldi 24,5 (2). Per lo più i minimi della temperatura durano brevissimo tempo; mentre per l'opposto i massimi durano assai: ond'è a comune conoscenza essere in Napoli l'està molto calda; e la temperatura è accresciuta per il pavimento delle strade fatto di pietre del nostro Vesuvio, le quali suscettive di riscaldarsi immensamente al sole irraggiano poi il calorico nell'atmosfera. La pressione atmosferica in media annuale in Napoli è di 27 pol. e 9 linee; ma le variazioni sono talmente freqnenti e subitanee che è ovvio l' osservare che il mercurio segna in un sol giorno molti e diversi punti della scala, passando da un momento all'altro per gradi molto lontani. L'umidità in Napoli è piuttosto frequente e massime in alcune contrade come

(1) Palmieri — Lezioni elem. di fisica etc. Napoli 1854.
(2) Traité de Geographie, et Statistique méd. etc. Paris 1857, t. 1, p. 252.

Foria, S. Giovannello, la Sanità, Capodimonte etc., ove per la soprassaturazione dell'atmosfera l'umidità bagna spesso le vie: questo fatto trova la ragion sufficiente nella topografica situazione della città, e specialmente nel predominio di alcuni venti come più appresso vedremo. La quantità media annuale della pioggia varia nelle cifre indicate da Schow, Brioschi, Capocci, Sirau, ma noi riteniamo col Palmieri, che essa è di circa 80 cent.; i giorni piovosi sono circa 118; le nebbie sono rare, e solamente in ottobre e novembre se ne ha il maggior numero; la grandine *cade cinque o sei volte l'anno*; e le nevi sono *sempre scarse e di breve durata* (1). Ma l'argomento più interessante della climatologia, della quale trattiamo, è quello che riguarda i venti. Napoli per la sua topografica situazione è percossa da alcuni venti, mentre poi è risparmiata da altri. Infatti le colline di Capodichino, della Specola e di Capodimonte al Nord la riparano dai venti di tramontana; i monti di Somma e del Vesuvio impediscono in parte l'influsso dei venti di levante; come il promontorio di Massa si oppone in qualche modo ai venti di Sud; mentre al contrario sono frequenti i venti grecali di nord-est, i quali qui fanno le veci dei venti di tramontana, specialmente quando i monti verso Maddaloni a tirare fino al Matese sono coperti di neve, o vi è stata pioggia. Questi venti vengono per la vallata della Volla e di Acerra aprendosi il varco tra il Vesuvio e Capodichino per le paduli. Ma i più frequenti anzi i dominatori quasi costanti del nostro aere sono i venti australi o di libeccio, cioè di sud-ovest; poichè essi trovano facile ed ampia la via nelle larghe bocche del golfo, mentre poi incontrano un positivo impedimento a passare oltre nella catena delle nostre colline. Da tali

(1) Napoli e luoghi celebri delle sue vicinanze. Vol. 1, p. 7.

venti dipende la frequenza delle pioggie ; poichè essi pel transito sul mediterraneo portano vapori acquosi, che addensati sul Vesuvio e sulle colline si scaricano in acqua. I venti australi ed i grecali influenzano talmente sul clima della nostra città da indurvi dei cangiamenti di temperatura di peso e di umidità dell'aria per quanto rapidi per altrettanto nocivi. Infatti i caldi venti australi che sono carichi di vapori acquosi fanno risentire un calore rilassante ed umido e fanno abbassare il barometro; mentre al contrario al soffiar dei venti grecali la temperatura all'istante si ribassa, il barometro si eleva, e la umidità è fugata, per ricominciare poi da capo la perpetua successione. Aggiungete l'influsso degli Appennini, del Matese, del Vesuvio, dei piani della Campania, e dei colli Leucogei, e si troveranno altre ragioni dei rapidi cambiamenti che subisce la nostra atmosfera. Perciò Napoli benchè posta nella più bella parte della zona temperata cioè al mezzogiorno; non pertanto offre il tipo del clima temperato variabile ; e questa variabilità è dovuta alla sua topografica situazione: *ecco ciò di che pecca la* ***nostra atmosfera***, come diceva il Sarcone.

« Lo studio dell'elettricità atmosferica statica della nostra città costituisce un'altro interessante subbietto per ben determinare le sue condizioni meteorologiche, ma poichè manchiamo di esatte e numerose osservazioni all'uopo noi non potremo dire che ben poca cosa. Nei climi temperati l' elettricità meteorica è sempre in giuste proporzioni, e non offre che di rado variazioni subitanee e forti; il periodo diurno vi è sufficientemente fissato con i suoi due massimi e minimi, esatto il periodo annuo. Napoli per esser sita in clima temperato dovrebbe appunto offrire questi fatti, ma le sue condizioni topografiche fanno deviare dalle leggi generali. Noi riteniamo che ad influenzare non poco sull'elettricità atmosferica della

nostra città moltissimo valga il Vesuvio soprattutto nelle sue fasi d'attività; minor parte vi hanno il Sannio, ed il Matese; ma i vulcani estinti dei Bagnoli e di Pozzuoli, il suolo vulcanico sul quale la città è fabbricata, le colline ed il mare che la cingono, non che altre cagioni sono pure assai valevoli ad influire sull'elettricità atmosferica statica della nostra città. Nè questo è tutto; aggiungiamo le condizioni del clima variabile e risulterà più chiaro l'assunto ».

« Quando è dimostrato dopo i lavori del Franklin, del Volta, del Saussure, del Beccaria, del Peltier, del Melloni, del Quetelet, etc. e principalmente del Palmieri, onore della nostra Napoli, che l'elettricità atmosferica è in relazioni precise con le condizioni di peso, di temperatura, d'umidità dell'aria, con le piogge, con la grandine, con i venti e soffre modifiche per i cangiamenti di questi agenti fisici, ne siegue che qui in Napoli ove son frequentissimi ed istantanei siffatti cangiamenti frequentissime ed istantanee debbon pure essere le variazioni dell'elettricità atmosferica. Ciò è noto; ma la esatta statistica di siffatte variazioni, la intensità, la misura, le leggi delle medesime, le cagioni che l'han prodotte, ecco quel che non abbiamo: ed a buon dritto facciamo voti che i nostri fisici facessero sparire questo vuoto dalla scienza, poichè è così solamente, cioè con la esatta statistica dei fenomeni elettrici della nostra città, che si potrà dare spiegazione, o cercar ragione di certi fatti che formano ancora degl'ignoti in igiene, ed in medicina ».

Dopo questo sguardo generale sulla topografia della città di Napoli, e sulle condizioni del suo clima, noi dobbiamo passare a considerare le diverse parti che la compongono: troveremo dei fatti speciali tanto interessanti da richiamare tutta la nostra attenzione. Quando si riflette che la nostra città conta un'origine che si sperde nel buio dei tempi; che

appresso fu una delle più fiorenti città d'Italia; che cresciuta la popolazione si dovettero ammassare case sopra case, non essendo nè utile nè opportuno fabbricar fuori le mura; che nei tempi posteriori s'incominciò ad allargare la sua periferia da arrivare fino al perimetro che oggi vediamo; e se si guarda infine che non tutta la città poggia su di un' identico suolo ma parte lungo il lido del mare, parte nel piano e parte sulle colline; si scorgerà di leggieri che Napoli non può offrire un tutto identico, ma un mosaico in cui più o meno armonizza l' antichità, il medio evo, ed i tempi moderni, e che le condizioni del luogo e dell'aria debbono subire delle varietà significantissime nelle diverse sue parti; appunto come fecero osservare in prima il Sarcone e poi il De Renzi. Ma noi portammo più particolarmente la nostra attenzione su questi fatti per trarne profitto in appresso e massime nell'articolo delle malattie. Ben poetò colui che raffigurò Napoli alla Divina Commedia dell'Alighieri; dichiarando l'Inferno essere i quartieri immondi bassi e sozzi, il Purgatorio gli altri che lo son meno, ed il Paradiso la ridente riviera di Chiaia e Posilipo. Osservate infatti i fabbricati in Napoli antichissima ed antica, e li troverete piccoli, deformi, altissimi, a strette aperture ed a grosse mura; volgete lo sguardo ai pianterreni ove alberga la classe infima, e non vedrete che antri oscurissimi, umidi e fetidi ove si ammonticchiano insieme uomini e cose. Guardate le strade in questa parte di Napoli e le troverete strettissime, anguste e tortuose; ed alcune di esse sono impervie, e si dicono comunemente *fondachi*: ivi l'aria non è affatto ventilata, la luce è scarsa, ed il sole quasi mai vi penetra con i suoi benefici raggi. A queste condizioni del luogo aggiungete altre cagioni che pure magagnano l'atmosfera, come la pessima pulizia delle strade, gli effluvii puzzolenti delle sostanze organiche in putrefazione, le fetide

esalazioni per moltissime industrie, l'affollamento degli uomini e degli animali, la gran copia di arti e mestieri i più abbietti, il sudiciume, e la immondezza; e rileverete un quadro pur troppo funesto e desolante. Questa parte di Napoli che comprende quasi tutti i quartieri di Porto Pendino e Mercato, *regione... la più neglelta e che per importanza ed utilità... avvanza tutte le altre di Napoli*, come ben si esprime il Turchi (1), costituisce una zona di estensione, la quale in ordine alle sue condizioni *de aëre et locis* vorremmo che venisse chiamata zona *basso-umido-mefitica*. All' est della città vi sono le così dette *paludi*, cioè gli orti che si estendono dalle falde del Vesuvio al cominciamento della collina di Capodichino; ivi la vegetazione è fioritissima, ma vi sono pure gl'inconvenienti di questa. Infatti le paludi sono percorse da rigagnoli e fiumicelli, che servono all'inaffiamento, irrorano la terra per solchi artefatti, e sovente in està viene allo scoperto in alcuni punti di essi il fondo limaccioso delle acque. Oltracciò i coloni vi hanno scavato numerosi fossi per raccogliere l'acque ed usarne in està, e queste acque così depositate si fanno putride e corrotte: aggiungete in ultimo, le grandi raccolte d'immondezze che i coloni comprano per la città, ed ammassano negli orti per la coltivazione della terra; e troverete nelle nostre paludi le medesime condizioni dei luoghi miasmatici. Perciò tutte le parti di Napoli esposte a queste esalazioni cominciaudo dal ponte della Maddalena, Borgo di Loreto, Strada Arenaccia, Strade Ferrate, Porta Capuana, e Casanova, sono comprese in un'altra zona che noi per le esposte ragioni chiameremo *basso-umido-palustre*. Dobbiamo poi distinguere un'altra zona che diremo *marittimo-ventilata*: essa comprende la curva della spiaggia tutta che

(1) Sulla igiene pubb. della città di Napoli ec. p. 72, Nap: 1861.

dal ponte della Maddalena va sino a Posilipo; di cui il tratto più salubre e più ameno è quello che dal Chiatamone va sino a Piedigrotta. In queste parti l'aria è sempre libera e pura, perchè agitata dalle aure marittime che la rinfrescano in està; vi mancano i centri d'infezione e le esalazioni mefitiche; vi è un' orizzonte bello e vastissimo ; ma vi sono pure quei medesimi difetti che sono proprii di ogni clima marittimo, e che dipendono dalla influenza del mare, e della libera e rapida alternativa dei venti. Vi è infine un'ultima zona che potremmo dire la più propria del nostro clima, perchè è la meno esposta ad estranee influenze: essa abbraccia la parte alta della città, cioè quella che si appoggia alle falde, e verso i centri delle colline come S. Efrem, S. Maria degli Angeli, i Cinesi, l' Infrascata, S. Teresa, Fonzeca, la Concordia ec. Ivi l'atmosfera è salubre ed amenissima, l'orizzonte esteso ed esilarante, la temperatura equabile e propria del clima, e la vicina vegetazione vi spande nell'aria graditi odori, la purifica e la rinfresca. Queste sono le principali varietà, che dallo esame attento dei fatti abbiamo potuto rilevare nelle diverse regioni della nostra Napoli: e noi ritorneremo in prosieguo molto volentieri su questo argomento, che ci sembra utilissimo, e che vediamo quasi generalmente trascurato.

Intanto dalle cose fin quì esposte possiamo conchiudere che se Napoli, come Costantinopoli, gode del più bel clima del mondo, non va però esente da alcuni difetti dovuti principalmente alla sua topografica posizione; e che alcune sue parti offrono delle cause speciali d' insalubrità, e vi sono specialmente certi siti che potrebbero chiamarsi vere officine di malattie; poichè sembra che in essi la ignoranza e la barbarie avessero adoperato ogni mezzo per rendere molesto e pestifero quest' aere che natura ci diè salutare e benigno.

### §. 2. *Storia Analitica dell' alimentazione del popolo minuto Napoletano.*

Imprendiamo lo esame analitico dei diversi alimenti dei quali usa la nostra plebe, ed in questo argomento che è il principale del nostro lavoro vogliamo specialmente valerci dei principii generali svolti nel proemio. Perciò nell'enumerare le molteplici sostanze alimentari, che si ritraggono sia dal regno animale sia dal vegetabile, noi noteremo di ciascuna i diversi principii componenti, ne esamineremo il valor nutritivo e la digeribilità, e non trascureremo di ricordare i particolari modi di preparazioni più usati dal nostro volgo. Dopo questo esame analitico nel quale daremo opera, per quanto è in noi, di essere accurati e di ritrarre minutamente i fatti, in uno sguardo sintetico esamineremo la vittitazione ed il regime della nostra plebe in un modo generale e complessivo, ne misureremo il valor nutritivo e la digeribilità, e ne noteremo i naturali rapporti col clima, e con le diverse stagioni. Allora ci si pareranno chiaramente innanzi i diversi difetti, i quali in parte saranno stati già dai fatti antecedenti dimostrati, ed in parte da questo esame complessivo si rileveranno. Stabilita questa norma di esposizione noi divideremo la storia dell'alimentazione del popolo minuto Napoletano in quattro articoli. Nel primo parleremo dei cibi che si tolgono dal regno animale; nel secondo degli altri che si hanno dal regno vegetabile; nel terzo delle bevande ; ed infine nel quarto passeremo allo esame sintetico e complessivo della vittitazione e del regime della nostra plebe nel modo che sopra accennammo.

## ARTICOLO PRIMO

### Alimenti che si tolgono dal regno animale, e che sono più usati dal popolo minuto di Napoli.

—

### CARNI

Mentre le nostre contrade fertilissime ci offrono abbondevoli e svariati alimenti vegetali, non possiamo però rallegrarci della medesima ricchezza rapporto alle carni. In vero queste non solo per lo caro del prezzo molto raramente si veggono nella mensa del povero; ma ancora sono spesso di tal qualità da non potersi ritenere come un'alimento veramente nutritivo e salutare. Così la carne di bue e di vitello si ha a prezzo carissimo, e perciò forma il cibo ordinario delle persone agiate, mentre il povero in primavera ed in està mangia sovente la carne di agnello, ed in inverno è immensamente ghiotto della carne di porco. Le favorevoli condizioni del nostro suolo per l'ingrasso di questo animale ci fanno avere le sue carni in maggiore abbondanza; per modo che non solo se ne fanno svariate preparazioni che salate lungamente si conservano, ma ancora il suo grasso presso noi è il più usitato e necessario condimento. Al contrario il montone detto pur comunemente *castrato* è scarso e poco si usa: il pollo si ritiene, come è di fatti, per un cibo leggiero, e viene perciò usato per gl' infermi; ma siccome i Napoletani nelle diverse festività hanno i loro cibi di rito, così avviene che i *capponi*, i quali sono i cibi di rito del Natale, si mangino allora abbondantemente. Oltre le carni muscolari dei

diversi animali si usano non meno frequentemente i loro visceri, come il fegato, la milza, i pulmoni, il cuore, i rognoni, ed il cervello. In fatti il fegato di porco diviso in pezzi ed avvolto nell'*epiploon* dello stesso animale con le frondi di lauro in mezzo, si fa arrostire e riesce un cibo immensamente gradito al nostro popolo: non meno però del così detto *soffritto* fatto pure dai nominati visceri di porco, che ridotti in pezzi assai minuti si fanno cuocere in molta sostanza grassa condita con pepe, peperoni fortissimi, foglie di lauro ed altre sostanze aromatiche, per modo che si ha un cibo fortemente stimolante, che nei mesi invernali serve di esca ai bevoni, e non manca mai nelle mense del carnovale. È tanto il consumo, che il nostro volgo fa nell'inverno del *soffritto*, che i bettolieri sogliono tenerlo per principale ornamento fuori alle loro botteghe, e riunendo insieme quei pezzettini di carne mezzo cotti con grasso molto denso lo conservano per qualche tempo, e secondo le richieste degli avventori ne staccano una porzione, la finiscono di cuocere in poca quantità d'acqua e ne fanno una zuppa. Son troppo note poi le *salcicce* e le così dette *costatelle* di porco che comunemente si vendono fritte per tutte le vie al vilissimo prezzo di ciascuna un grano: e non possiamo tralasciare di ricordare che presso noi dopo aver liquefatte le parti grasse del porco per averne la sugna, si raccolgono i residuali pezzi di carne, che ammassati insieme si vendono al popolo minuto sotto il nome volgare di *cicoli*. Le zampe ed il muso del bue, e del porco come pure gl'intestini degli stessi animali e particolarmente lo stomaco del bue, che con nome vernacolo si chiama *trippa* o *capezzale*, per lo più si vendono quando si sono già prima cotti. Massime nelle popolate vie del Mercato del Pendino e di Porto si veggono moltissimi venditori di *carni cotte*, ed il nostro volgo mangia molto volentieri la zuppa di

*capezzale* (1); e lo farebbe forse più freqnentemente, se più mite ne fosse il prezzo. La cute di porco si mangia pure con molta avidità dal nostro volgo, e nell' inverno si veggono assai spesso per le vie dei venditori, che ne fanno cuocere dei pezzi in grosse pignatte e ne preparano delle zuppe ai loro avventori. Si suole eziandio cuocere e vendere il sangue dei diversi animali sopra accennati, e principalmente quello del porco. Col sangue di questo animale si fanno i così detti *sanguinacci*, che si mangiano comunemente nel carnovale; ma siccome essi si fanno aggiungendovi cioccolatte, zuccaro ed aromi; così è questa una pietanza, che si consnma più dalle classi agiate che dalle infime per lo caro del prezzo.

Dopo aver accennato di volo queste principali particolarità di fatto, giova scientificamente esaminarle per vedere il valor nutritivo e la digeribilità di ciascuno degli accennati cibi. La carne di bue ricca di fibrina muscolare, di albumina solubile, e di un succo nutritivo contenente creatina, creatinina, acido isouico ec. ha poco tessuto connettivo che precipita gelatina, ha poco grasso, mentre abbonda di sali e special-

(1) A dimostrare come il *capezzale* sia sempre stato uno dei cibi più comuni dei Napoletaoi, ci piace riprodurre questi versi dettati verso la metà del secolo passato dal Dottor Giovanni Batt. Capasso e che si leggono nei sonetti volgari di Niccolò Capasso. Questi versi hanno una certa originalità perchè in essi non solo si legge uoa bene adattata descrizione del *capezzale*, ma ancora si accenna alle glandole dello stomaco ed alla acidità del succo gastrico, che da esse deriva:

Lo capezzale è lo tierzo ventricolo
D'ogne anemale, ch'è cornuto e rumena
E tene l'ogne, e duje surche sparteno.
Li Grieci *Echino* e li Latine *Omaso*
*Cientopiglione* cca tutte lo chiammano.
Pecchè ciente pellecchie appese penneoo
E songo chiene tutte de ciert'acene
Comm'a chelle de miglio, e cheste grannole,
Se chiammano, e da esse scorre l'aceto.

mente di clorнro di potassio, e di fosfato di soda; ed è certamente la carne più nutritiva. La carne del montone è meno ricca di parti plastiche ed azotate, contiene un grasso più solido, e maggior quantità di tessuti gelatinosi. Ma per la ragione che gli animali giovani sono più poveri di fibrina, e più ricchi di acqua, di albumina solubile, e di gelatina, ne avviene che il vitello ha una carne più tenera, ma meno nutritiva di quella del bue, e lo stesso deve dirsi dell' agnello rapporto al montone. La carne di porco per la soprabbondanza del grasso riesce poco digeribile, meno nutritiva e può usarsi solo in inverno. In compruova di questi fatti e per misurare il valor nutritivo delle diverse carni Marchal (de Calvi) presentò all'Accademia delle scienze di Parigi alcune esperienze. Prima per vedere quanta quantità d'acqua, e di sostanze solide si trovano nelle diverse carni, le privò d'aponeurosi, di cellulare, e di adipe frapposto tra le fibre muscolari, e fatti evaporare a bagno maria per più giorni cinque pezzi di carne dei seguenti animali in capsole diverse trovò in 1000 parti

| | Parte solida | Acqua |
|---|---|---|
| Porco | 302,50 | 697,50 |
| Bue | 275,00 | 725,00 |
| Montone | 263,50 | 736,50 |
| Pollo | 263,00 | 737,00 |
| Vitello | 253,50 | 744,50 |

trattando poi i residui della parte solida con l' etere ne eliminò le sostanze grasse e trovò

| | Materia solubile nell'etere | Materia insolubile |
|---|---|---|
| Bue | 25,437 | 249,563 |
| Pollo | 14,070 | 248,930 |
| Porco | 59,743 | 242,757 |
| Montone | 29,643 | 233,857 |
| Vitello | 27,743 | 226,757 |

Non farà meraviglia se la carne di pollo contiene dopo quella di bue la maggior quantità di sostanze solide insolubili nell'etere, se si riflette allo estremo ravvicinamento delle sue fibre. Siccome poi in rapporto alla carne di bue quella di pollo contiene minor quantità di fibrina, la quale è meno digeribile, ed al contrario abbonda più di albumina che facilmente si scioglie nei succhi gastrici (Moleschott) (1), così è ben ragionevole l'uso della carne di pollo per gli ammalati, che hanno men facile digestione. La carne di porco è più povera di materie azotate ed ha perciò non pure minor valore nutritivo, ma è eziandio poco digeribile per lo eccesso delle sostanze grasse, e per queste essa riesce molto opportuna nell'inverno, ed è intollerabile nell' està per quelle ragioni, che ampiamente nel proemio esponemmo. La carne degli agnelli è povera di fibrina muscolare, ed abbonda invece di albumina solubile, di acqua e di tessuti ligamentosi, che con la cottura precipitano gelatina, la quale per essere digerita ha bisogno di essere tramutata in albumina. Laonde se noi possiamo ammettere l'uso delle carni di agnelli lattanti, che sono poco riparatrici nei tempi di primavera quando evvi molto rigoglio di vita; dobbiamo condannarla in està, poichè allora la indigeribilità delle sue parti gelatinose riesce più molesta per gli organi digestivi. Al contrario crederemmo utile che maggiormente si generalizzasse nel nostro volgo l'uso del montone o castrato, poichè in paragone dell' agnello è molto più ricco di masse muscolari, e specialmente quando non è molto grasso potrebbe dare una buona carne, a prezzo molto più mite di quella del bue.

Qui noteremo un fatto: che cioè noi generalmente mettiamo grande industria per ingrassare non solo il porco che ci

(1) De l'alimention et du régime — Paris. 1858 pag. 114

serve per svariati condimenti, ma ancora il bue, il montone, i polli, e per favorire questo ingrassamento come pure per rendere la carne più tenera si usa di castrare i suddetti animali, come per esempio dai pollastri si fanno i capponi. Per siffatto modo si prepara una vivanda più gradita al gusto; ma se si considera che la parte più nutritiva è la massa muscolare, e che essa si diminuisce col riposo della vita domestica necessario allo ingrossamento, si stimerà al certo più salutare l'uso delle carni di animali che vissero vita selvaggia, la quale favorisce il rapido scambio delle sostanze organiche ed aumenta le masse muscolari, che contengono molta creatina, come particolarmente si osserva negli uccelli. Perciò Moleschott ben riferisce che le tribù Indiane, dell'America del Nord e di quella del Sud, le quali vivono di caccia si riconoscono alla fermezza dei loro robusti muscoli, ed alla vivacità dei loro movimenti, mentre lo stesso non si osserva presso i Tartari ed i Kalmucchi, e presso i popoli pastori delle Alpi e delle montagne della Scozia, i quali si nutrono di bestiami (1).

Il fegato, la milza, i pulmoni, i rognoni, il cervello, sono molto ricchi di albumina solubile, non mancano alcuni di essi di parti gelatinose: e principalmente nel fegato e nel cervello è da notarsi molta quantità di grasso fosforato, mentre in tutti la fibrina scarseggia. Laonde se con essi il nostro popolo si prepara cibi molto ghiotti, questi però non eguagliano nel valor nutritivo le carni muscolari. Inoltre è qui necessario il fare osservare che sullo smercio di questi visceri le autorità esercitano poco vigile sorveglianza e perciò spesso se ne vendono di quelli affetti da alterazioni morbose e tra gli altri specialmente i fegati delle pecore affetti dal

(1) Vedi opera citata pag. 113.

*distoma epatico*, e quelli del porco, che presentano i *cisticerchi*. « Si sa che questi ultimi fanno sviluppar la tenia; e sebbene non si sa determinatamente quali sieno gli effetti, che derivano dal *distoma epatico* introdotto nello stomaco dell'uomo; pure non riesce al certo innocente, specialmente quando mercè una forte cottura non sia stato privato delle sue proprietà vitali e riproduttive ». In Napoli si vendono dei pezzi di sangue cotto, e questo sembrerebbe a prima giunta un'alimento il più nutritivo; eppure Payen ha dimostrato con esperienze dirette sugli animali, che il sangue non eguaglia la carne muscolare, ed infatti in questo liquido si contengono alcuni alimenti incompletamente elaborati, ed alcune escrezioni presso ad essere eliminate dalla circolazione(1). Perciò quei tali *sanguinacci*, che sono tanto ricercati presso noi nel Carnovale, formano una pietanza molto gradita al gusto, ma non han lo stesso pregio per il loro valor nutritivo.

Egli è certo che la gelatina è molto indigeribile, e stimiamo perciò poco salutare l'abuso, che fa il nostro popolo minuto, della cute del porco nonchè delle zampe e del muso del bue, del porco, e degli agnelli, poichè queste parti ricche di tessuti gelatinosi mal si digeriscono. Solo approviamo l'uso di aggiungervi nel mangiarli dell'aceto e del pepe; poichè il primo facilita la dissoluzione delle sostanze organiche, ed il secondo stimolando lo stomaco, ne agevola la digestione. Non possiamo dir lo stesso degli intestini degli animali e specialmente dello stomaco del bue, il quale ben fornito di fibre muscolari miste ai tessuti gelatinosi riesce sufficientemente nutritivo specialmente in quegli individui, che hanno una valida digestione; e però vorremmo che i nostri lavorieri usassero spesso le così dette zuppe di *trippa* o di *capezzale* insieme con i legumi.

(1) Payen — Des substances alimentaires Paris 1856 pag. 51.

Esaminate finora le diverse qualità di carni, non possiamo trascurare di accennare i diversi modi di prepararle e di conservarle. In prima per avere la carne più tenera è utile dopo ucciso l'animale aspettare un tempo più breve in està e più lungo in inverno, perchè le reazioni spontanee, che sempre avvengono in queste circostanze, aiutino a determinare un primo disgregamento infra i tessuti (1). Ma il conservare le carni troppo lungamente, come spesso si fa presso di noi, in modo che comincia in esse una specie di semiputrefazione, è un vizio pessimo sul quale le autorità dovrebbero severamente vigilare. È pur vero che la cottura impedisce alle carni di sollecitamente alterarsi, ma conservandole lungamente, come fanno certi bettolieri, esse si guastano, ed è in particolar modo da rimproverarsi quell'uso al quale sopra accennammo; cioè di conservare lungamente dei grossi pezzi del così detto *soffritto*, poichè vi è molto grasso che facilmente si irrancidisce. Il vedere poi che nel Largo del Castello si vendono pubblicamente le carni cotte semiputrefatte, le quali sono per lo più il residuo delle trattorie, o delle mense dei grandi, è questo uno sconcio tale, che fa vergogna ad una città civilizzata.

Tra i diversi modi di preparazioni delle carni i Napoletani sono ghiotti a preferenza dello stufato, che essi volgarmente chiamano *ragù*, e questo non sarebbe da riprovarsi, se non vi fosse il tristo vezzo di aggiungervi molto grasso e diversi aromi. Chi non sa oggi dopo le belle ricerche di Liebig quali precauzioni si debbono avere, perchè o bollendo o arrostendo le carni non si sperdesse il loro succo nutritivo, che è ricchissimo di materie azotate e di sali (2)? Or dietro la scorta dei fatti esposti da quell' illustre osservatore è certa-

(1) Payen, Opera citata pag. 19.

(2) Liebig, Cinquanta lettere sulla chimica applicata Lett. 32.

mente da condannarsi il modo, col quale si suol fare comunemente il *lesso* presso di noi; mettendo la carne nell'acqua fredda e poi facendola gradatamente cuocere in modo, che il succo nutritivo di essa si deposita in gran parte nel brodo, il quale, specialmente nelle bettole ad uso del volgo, essendo molto allungato, per renderlo più gustoso vi si aggiungono al solito delle sostanze grasse, in particolarità quando si fanno le minestre;e così non solo si mangia una carne, che già ha perduto molto della sua parte nutritiva, ma non si avrà nemmeno un buon brodo. « Inoltre se il brodo ha tanto di valor nutritivo per quanto di elementi azotati contenuti nel succo della carne in esso si depositano, ognun vede che è riprovevole difetto quello, che comunemente si osserva nei nostri ospedali, nei quali si danno ai poveri infermi dei brodi fatti con scarsissima quantità di carne, dalla quale non si lascia nemmeno depositare tutto il succo nutritivo, per potere utilizzare anche il lesso ». Come del pari è da riprovarsi quel pessimo uso di arrostire scioperatamente le carni sulle graticole, non curando che il succo coli sul fuoco ; mentre poi per impedirne il disseccamento vi si sogliono spalmare dei grassi.

Le carni di porco sono quelle, che nel nostro paese ordinariamente si salano per conservarsi per lungo tempo, ed a questo proposito dobbiam far riflettere secondo le osservazioni del lodato Liebig, che il nostro modo di salar le carni ne fa perdere un terzo del loro valor nutritivo. Infatti siccome la carne ha il potere di assorbire e ritenere di acqua salata quasi la metà di quello, che ordinariamente ritiene di acqua pura; perciò avviene, che un pezzo di carne fresca messo in contatto del sale lascia fluire buona parte della sua acqua, ed insieme con essa il suo succo nutritivo con le sue parti attive tanto organiche quanto minerali, le quali nuotano

nella salamoia. Ecco perchè stimiamo molto acconcio, e crediamo opportuno lo sperimentare un espediente, che il lodato autore propone per riparare a questa perdita, evaporando la salamoia fino alla intera separazione dei cristalli di sal marino, e conservando la rimanente acqua madre, che ha la densità di uno sciroppo, e che è una soluzione molto concentrata di estratto di carne, che ben può aggiungersi alla carne salata cotta quando si mangia (1). Avvertiamo pure che la salamoia, nella quale sono state confezionate le carni di porco, non bisogna conservarla molto a lungo e poi usarla; perchè Raynal ha osservato che essa con l'andar del tempo acquista proprietà venefiche, e sebbene non avesse potuto trovarne la ragion chimica, pure con esperienze sui cani e sui porci ne provò l'azione venefica non solo come irritante dell'intestino, ma ancora per azione generale sul sistema nervoso (2). Si sogliono le carni di porco e specialmente le salcicce sottoporre pure alla fumigazione e si crede che il creosoto contenuto nel fumo è l'agente chimico, che unito all' albumina produce la conservazione delle carni, impedendone la putrefazione. Laonde ragionevolmente ne inferisce il Chiappelli (3), che l'abuso di esse porta un intossicamento eguale a quello del semplice creosoto. In generale le carni salate sono molto stimolanti e perciò buone in inverno ed in poca quantità, ma l' abuso, che se ne fa in Napoli, riesce nocivo specialmente in està, ed è causa di molte malattie come appresso verrà dimostrato; e massime poi riescono dannose quelle mal conservate e guaste, che si vendono a minor prezzo alla bassa gente, che se ne serve per condire le minestre (4).

(1) Liebig, Op. cit. p. 393.

(2) Vedi Gazzetta medica toscana anno 1856 p. 19.

(3) Trattato d'Igiene privata.

(4) « È utile ricordare su tal proposito che la ignoranza del nostro popolo e

Sarebbe infine necessario che noi con valori statistici riconfermassimo quanto finora dicemmo intorno al consumo delle diverse qualità di carni; ma per le attuali condizioni

molto più la colpevole trascuraggine degli studii igienici, sventuratamente invalsa presso di noi, han fatto sì, che qui altri mezzi non si conoscessero per conservare le carni che o salarle o affumicarle, e solo talvolta immergerle o nell'aceto o nelle sostanze grasse: mentre negli altri paesi si sono fatti studii utilissimi su questo importante argomento. Noi per non diffonderci al di là dei limiti del nostro scopo noteremo i fatti principalissimi su questo proposito. Siccome le carni si conservano bene nel vuoto o in un'aria priva di ossigeno e carica invece di carbonio e di azoto, così Appert propose un metodo, che Fastier perfezionò in Inghilterra, di cuocere cioè a metà le carni macellate e poi metterle in scatole di latta, le quali riempite di brodo si chiudono, non rimanendovi che dei piccoli fori. Indi messe queste scatole in un bagno maria, sciogliendo nell'acqua zuccaro e sal marino, si ottiene sotto una forte azione del fuoco tale un calore da produrre un'ebollizione anche dentro alle scatole, per modo che espulso il residuo d'aria, che in esse rimaneva, si chiudono poscia ermeticamente, e così quelle carni si possono conservare per lungo tempo. Non solo la navigazione si giova di questo mezzo; ma il Freschi assicura che il Piemonte servendosi di questo espediente per gli approvigionamenti spediti all'armata nella guerra di Crimea ne sperimentò i più grandi vantaggi. Ma Verooìs (Traité d'Hygiène industrielle et administrative pag. 491) vedendo che il metodo di sopra esposto giova solamente per conservare le carni cotte, ha escogitato l'altro mezzo di esporre le carni fresche ai vapori di fiori di solfo in botti ermeticamente chiuse per quindici o venti minuti, ed assicura di aver trovato utilissimo questo espediente per conservarle lungamente nello stato di freschezza senza che subissero veruna alterazione. L'uso della polvere di carbone, come la congelazione, sono pur essi dei mezzi, che possono utilizzarsi; ma danno una conservazione di breve durata. Ad ogni modo la ricerca di mezzi efficaci a conservare lungamente la carne ed applicabili alle speciali condizioni del nostro paese sarebbe un'argomento interessantissimo di utili studii, che noi raccomandiamo agli uomini di buona volontà; perchè questo sarebbe un mezzo efficace non solo a migliorare l'alimentazione del nostro popolo e ad evitare molti malanni specialmente nella ricorrenza delle epidemie; ma eziandio a provvedere all'approvigionamento dell'armata in caso di guerra ».

« Non sappiamo finire questa nota senza fare osservare che anche la stessa salatura delle carni dovrebbe essere non pure molto migliorata, ma eziandio sottoposta ad una severa igienica sorveglianza per evitare molti inconvenienti, tra i quali ne citeremo uno principalissimo. Dopo le esperienze iniziate da Ku-

della nostra città non è possibile potere avere una esatta statistica, ma dobbiamo invece supplire con ragguagli approssimativi improntati da alcune opere. Il Prof. Turchi nella sua opera testè pubblicata sulle riforme igieniche della città di Napoli ci riferisce che qui si ammazzano in ogni anno circa 25 mila animali bovini; 260 mila animali pecorini e 60 mila maiali in sei mesi dell'anno. Il Comm. de Renzi nella sua topografia e statistica medica della città di Napoli (ed. del 1845), calcola 32 mila animali bovini, 230 mila animali pecorini, e 55 mila porci, ed aggiunge poi che « calcolando la popola-
» zione di Londra a quattro volte maggiore di quella di Na-
» poli, e quella di Parigi al doppio di Napoli, non si trova la
» stessa proporzione nel consumo delle carni. In Londra per
» esempio si calcolano 160 mila animali bovini, ad oltre un
» milione gli animali pecorini, e ad oltre 200 mila maiali;
» ed in Parigi gli animali bovini si portano ad 82 mila, i pe-

ckenmeister e seguite da altri dotti sperimentatori, è messo fuori dubbio che il *cisticerco*, tanto facile a rinvenirsi nella carne del porco, introdotto nello stomaco dell'uomo, fa sviluppare la tenia. Kückenmeister fece la sua prima esperienza dando in una zuppa a mangiare dei cisticerchi ad una donna, che doveva essere giustiziata, ed infatti vide dopo morte essersi nello stomaco di quella disgraziata sviluppate molte tenie, ciò che dimostra che ad una lieve cottura il cisticerco non perde questa sua speciale proprietà di sviluppo, e solo può divenire innocuo dopo una cottura forte e prolungata. Ma è certissimo che quando si sala la carne cruda, il cisticerco conserva la proprietà di sviluppare la tenia, forse anche dopo moltissimo tempo; ed è dimostrato che ad ottener questo effetto non è necessario che s'introduca nello stomaco tutto il cisticerco, ma basta la sola testa. Dopo questi fatti possiamo legitimamente inferire che forse la maggior parte delle tenie si generano nel nostro popolo, perchè si mangiano le carni di porco salate crude, le quali molto facilmente possono contenere dei *cisticerchi*. Laonde se si verificassero dai veterinarii le carni di porco, si potrebbero anche utilizzare quelle, che contengono i *cisticerchi*, cuocendole prima di salarle; anzi se s'introducesse il sistema di far subire alle carni, che si debbono salare, prima un certo grado di cottura, forse noi potremmo rendere per lo meno rarissima la tenia ».

» corini a 350 mila, ed i porci ad 88 mila per consumo an-
» nuo. Ciò dipende perchè in quelle città si fa molto più con-
» sumo di carni che di vegetabili, mentre fra noi si consu-
» mano molto più i secondi, che le prime. Nelle suddette città
» si fa inoltre moltissimo uso del butirro per condimento in
» tutti quei casi, che noi adoperiamo lo strutto e l'olio (1)».

## PESCI

Il medesimo chiarissimo Comm. De Renzi riflette che in Napoli vi entrano annualmente circa 12 mila cantaia di pesci, di cui la metà proviene « dal golfo di Salerno e marina con-
» tigua, l'altra metà è prodotta dalle pescagioni, che si fanno
» nel golfo di Gaeta, isole Palmeari, Ischia, Capri ec. Nei
» giorni di maggiore abbondanza entrano in Napoli 80 can-
» taia di pesci. Questa cifra divisa per 500,000 abitanti ad un
» bel circa dà una mezz'oncia per individuo. Che riducendo
» a solo 4 once ogni porzione, una sola ottava parte del po-
» polo potrebbe mangiarne (2)». A noi non è riuscito di verificare questi calcoli, ma è certissimo che in Napoli la quantità dei pesci è scarsa in proporzione del numero degli abitanti, ed è perciò che le qualità più pregiate si vendono a caro prezzo, e si comprano solo dalla gente agiata: e noi qui parleremo solo delle qualità inferiori, che si smerciano a prezzo più mite, e si mangiano ordinariamente dalle persone del volgo. Infatti queste sogliono fare le loro zuppe di pesci per lo più con le diverse specie del genere *Blennius* volgarmente dette *Vavose*, e con le specie del genere *Conger* chiamate *Ruonchi*, nonchè con quei pesci che si chiamano *Marvizzi*

(1) Topografia e Statistica medica. Ediz. 1845, p. 311.
(2) Opera citata p. 180.

(*Labrus turdus*), col *Pesce volante* ( *Exocetus exiliens* ) talvolta pure col *Pesce Palumbo* (*Mustelus communis*) ed infine col *Pesce cane*, che corrisponde allo *Scyllium catulus*, ed in generale con tutte le specie del genere *Charcharias*; avvertendo che il pesce cane si suole per lo più vendere decorticato e la sua cute dura, spessa, e scagliosa si dissecca e serve per uso delle arti(1). Si mangiano poi arrostiti quelli che il volgo chiama *Sparagliuni* ( *Sargus anularis* ) pesci assai molesti per la immensa quantità delle spine; come pure si sogliono fare talvolta in arrosto i così detti *Scurmi* (*Scomber Sgombrus*) ed il *Pesce castagna* (*Brama Raii*). Ma il nostro popolo minuto è massimamente ghiotto delle fritture di pesci: e basta volgere lo sguardo a quelle bettole, dove egli ordinariamente va a fare il suo pasto, per vederne preparati dei grossi piatti. Queste fritture sono per lo più composte dal *Guarracino nero* (*Chromis vulgaris* ), dal *Guarracino rosso* (*Anthias sacer*), da quelli che il volgo chiama *Sauri* e *Saurielli* ( *Charanx trachurus*), dalle diverse specie del genere *Gobius* (*mazzuni*), e dalle altre specie del genere *Torpedo* (*tremolelle*), dal pesce che dicesi *Pescatrice* (*Lophius piscatorius* ), dalle varie specie del genere *Iulus* che vanno sotto il nome bizzarro di *Cazzilli di re*, ed infine dalla *Platessa*

(1) « In seguito alle riflessioni fatte su questo articolo dalla dotta Commissione di esame; gli autori dichiarano che nell'enumerazione dei pesci è loro sfuggita la *Squatina*, che pur frequentemente si mangia dal nostro volgo, ma non hanno affatto creduto *ritenerla come identica al* Catulus *o pesce cane*. Rapporto poi alla *Rana esculenta*, convengono che questo sia un cibo ricercato e salubre, tanto che viene eziandio raccomandato dai medici in talune malattie; ma confessano di non averlo quasi mai veduto nelle bettole e nelle mense del popolo minuto, e perciò hanno creduto di trascurarlo come cibo proprio di questa classe; poiche si mangia dall'intiero popolo ma forse più dalla gente colta che dal volgo, ed il consumo ne è sempre scarso e limitato per lo più ai casi di malattie. Per l'aggiunzione di altre specie di pesci si legga lo stesso rapporto della commissione ».

*nuda* (*suace*), e dal *Gadus minutus* (*fiche*), e molto spesso si sentono i nostri pescivendoli gridare *Fiche* e *suace*. Ma quella miscela di minuti pesci fatta per lo più dai piccoli delle *Triglie* e dei *Serrani* detta volgarmente *Fravaglia* costituisce una frittura gradita, che si mangia spesso anche dalle persone agiate; mentre il popolo minuto mangia più ordinariamente un'altra miscela di pesciolini maltrattati e di poco conto che appella col nome vernacolo di *mazzamme*. Tra i diversi pesci quella poi che è massimamente usata dal nostro volgo, e che si prepara in vario modo, è la *Sarda* (*Clupea sprattus*); come pure si mangiano non raramente le così dette *Sardelle* che corrispondono alle diverse specie del genere *Leuciscus*, il *Pesce forca* (*Peristedion Cataphractum*), il *Pesce luna* o *pesce mola* (*Ortagoriscus mola*), e tutte le specie del genere *Raia*. Lo stesso può dirsi delle *Alici* (*Engraulis encrasicholus*); sebbene di queste il volgo mangia talvolta le più piccole e le meno pregiate, poichè le altre si vendono a caro prezzo. Meritano poi special menzione le *Anguille*, (*Muraena Anguilla*), e tra esse specialmente le più grosse, che in Napoli diconsi *capitoni*, e che formano il cibo di rito della vigilia di Natale, come pure il *Tonno* (*Tymnus vulgaris*), il quale nei mesi estivi si fa arrostito e si conserva nell' olio ed aceto; ma siccome esso si suol vendere a caro prezzo, così avviene che il volgo compera per lo più il residuo di altre vendite antecedenti, che suole essere sovente mezzo putrefatto; e questo pessimo uso è causa d' infiniti danni. Ricordiamo infine quei pesciolini che volgarmente diconsi *Cicenielli* (*Atherina hepsetus*), i quali ordinariamente si usano per condire le torte (*pizze*). Si vendono in Napoli molte altre specie di pesci più pregiati, de'quali quì non dobbiamo parlare, perchè non si usano dal volgo.

Dobbiamo solo fermarci alcun poco sui pesci salati dei

quali in Napoli si fa un consumo grandissimo. Infatti le
salate adornano per lo più le mense degli agiati; ment
persone del volgo usano per ordinario cibo della quar
le *Aringhe*, le *Salacche* (*Alosa communis*), e le *Salac*
che differiscono dalle prime per essere più piccole.
giano pure talvolta la *Tonnina salata* ( *Tynnus tonina*)
fanno poi in ogni tempo un grande sciupo dello *Stocc*
(*Gadus morrhua*), e dei *Baccalari* (*Gadus merlucius*). V
te infatti uno sguardo specialmente a quelle strade, che
più popolate dal basso popolo, come Porto, Pendino,
Capuana ec. e troverete anche nei mesi più caldi di es
gran numero di venditori di baccalare; non pochi alt
incontrerete, che vanno attorno per la città, e non pu
non riprovare il pessimo uso di gettare l'acqua, in cui si
ammolliti e lavati i baccalari in mezzo alle strade, le
perciò massime nei luoghi sopra accennati sono luride,
che ed emanano un puzzo specifico (1).

(1) « Qui non possiamo dispensarci dal notare, che la proposta e l'attu
de' mezzi più adottati alla conservazione dei pesci freschi; la severa
glianza, perchè non si smerciassero i già corrotti; gli adattati provvedi
perchè i luoghi, dove si conservano e si smerciano i pesci salati, non
tanti centri di esalazioni infeste alla salute dei cittadini, sarebbero tan
che meriterebbero considerazioni anche più serie, cure anche più sol
quelle che riguardano la conservazione delle carni fresche, e la confe
lo smercio delle carni salate. Infatti causa di gravi malanni in particolar
nei mesi estivi è la vendita dei pesci freschi corrotti, e specialmente de
marinati, che, avendo sentito il caldo, tendono a putrefarsi, e tra questi
tutti il *Tonno*, che spesso è conservato in olio cattivo, e la bassa gente c
a vile prezzo. Se il Freschi nella Storia dell'epidemia del Colera in Geno
1854 nota come causa principale dello sviluppo di questa epidemia la
zione putrida del Tonno, che la popolazione consumava in gran quant
la tenuità del prezzo; fatti consimili non mancarono quando ricorreva ez
in Napoli quella terribile epidemia: ed ogni anno si osservano casi di dia
dissenterie, che tengono all'uso dei pesci corrotti ».

« Dunque sarebbe interessantissimo, che le autorità municipali sorvegl

Accennate queste diverse particolarità di fatto, dobbiamo ora considerare in generale qual valore nutritivo possono avere i pesci usati dalla nostra plebe. Noi abbiamo innanzi fatto notare come il consumo, che si fa in Napoli dei pesci freschi, è assai scarso in proporzione del numero degli abitanti; or se ne togliamo gl'intestini, le spine ed anche le teste, che in molti pesci si gittano via, noi vedremo di molto diminuita la quantità della carne, che serve per cibo; e se ricordiamo quello, che tutti sanno, che cioè la carne di pesce è in generale poco stimolante e meno nutritiva, e perciò nelle prescrizioni religiose si ritiene per cibo magro (fatto del quale il Liebig vuol trovare la spiegazione nel difetto di ossido di ferro); noi possiamo dagli esposti fatti ragionevolmente conchiudere che i nostri popolani potranno con i diversi pesci freschi interrompere la monotonia del loro pasto, ma non già trovare in essi un vero nutrimento. Oltrecchè se riflettiamo che le fritture di pesci nelle bettole del volgo si fanno con grassi rancidi, ed olii cattivi; che quelle zuppe scioperatamente fatte disperdono molto di albumina solubile, che si contiene nei migliori pesci, e facilmente si deposita nei brodi; che siffatti cibi si sogliono talvolta conservare per molti giorni e perciò alterarsi; e massime poi se consideriamo che ordinariamente si vendono a minor mercato alle persone del volgo quei pesci già mezzo putrefatti, e che sono

ro ed illuminassero l'industria privata su questo proposito. Sarebbero da scegliersi ben acconci locali per la conservazione dei pesci, ed utilissimo sarebbe lo studio dei diversi mezzi come lungamente mantenerli. Vernois assicura che il lavare i pesci per pochi minuti nell'acqua acidolata con l'acido acetico o idroclorico, ed il conservarli poscia nell'acqua di mare è il miglior mezzo per mantenerli per qualche tempo. Questo processo facilissimo potrebbe essere utilizzato dai nostri pescivendoli con la semplice avvertenza di usare una soluzione molto diluita per i piccoli pesci, ed alquanto più forte per i pesci più grossi ».

il residuo delle vendite antecedenti: allora non solo troviamo di molto diminuirsi il valor nutritivo di questi alimenti, ma eziandio scorgiamo in essi la causa di molte malattie. Vi sono poi dei pesci i quali si rendono poco digeribili specialmente per l'eccesso dei grassi fosforati, come le anguille, nelle quali come ha osservato il Payen il tessuto adiposo non solo è interposto tra le fibre muscolari, ma forma un'involucro intorno alla colonna vertebrale ed un grosso strato al di sotto della pelle. Venendo infine ai pesci salati, è vero che il baccalà, secondo le analisi del Payen (1), contiene molte sostanze azotate; ma è pur certo quello che afferma il Liebig, cioè che è piccolo il potere nutritivo dei pesci disseccati e salati, come lo stoccofizzo, il quale ha bisogno di essere ammollito, e di poi lavato nell'acqua, prima che venga adoperato come cibo (2). Aggiungasi poi l'eccesso dei sali e la digestione difficile, e si vedrà chiaro che, se questi cibi non sono da spregiarsi nell'inverno per coloro, che hanno valida digestione, riescono certamente dannosi nell'està, e per lo meno sono causa di frequenti disturbi gastrici, specialmente quelle pessime qualità di baccalari, che si mangiano dal nostro basso popolo. Le *Aringhe* contengono in proporzione minor quantità di sostanze azotate, ed al contrario carbonio e grasso in eccesso, come lo stesso può dirsi delle *Salacche*; perciò vediamo che il nostro popolo ne mangia nell'inverno, ma assai più scarsamente in paragone dei baccalari, ed in està non può affatto tollerarle e quasi mai le mangia.

(1) Opera citata pag. 3?4.
(2) Opera citata, Let. 32. pag. 396.

## MOLLUSCHI.

Tra i molluschi cefalopodi quelli che più comunemente si mangiano dal nostro volgo sono i Polpi. Il migliore per mangiare è l'*Octopus vulgaris* e l'illustre Prof. delle Chiaie ne ha descritta un'altra varietà *Eledon Aldovrandi*, che corrisponde a quello che i nostri marinai chiamano *Polpo Asinisco*, che ha sgradevole sapore, è di difficile cottura e si trova per lo più in primavera. I polpi si sogliono far bollire o per farne delle zuppe, o per prepararli, come volgarmente dicesi, *in bianco* con olio e limone. Il volgo mangia pure talvolta delle *Seppie (Sepia Officinalis)*, mentre il *Calamaro (Loligo)* adorna le mense degli agiati. I polpi e le seppie per l'eccesso di parti gelatinifere si digeriscono con difficoltà ed imperfettamente, e perciò sebbene non scarseggino di sostanze nutritive, pure il loro uso deve essere parco.

Tra i molluschi gasteropodi il nostro popolo minuto mangia abbondantemente le *Lumache* terrestri *(Helix vermicularis*, *adspersa)* ed altre specie che vanno tutte comprese nel nome vernacolo di *maruzze*. Specialmente in quelle strade che sono più popolate dalla plebe, si veggono di tratto in tratto delle donnicciuole che fanno bollire in grosse pignatte delle lumache, e ne preparano una zuppa che riesce gradita a numerosi avventori: ed è questo un cibo che se non può mettersi tra i più nutritivi non riesce per altro nocivo.

Infine tra i molluschi acefali il basso popolo suol mangiar talvolta le *Telline* volgarmente dette *Tonninole (Donax trunculus)*, e le così dette *Cocciole (Cardium edule)*; poichè queste specie si vendono a più mercato prezzo tra quelle che van comprese presso noi sotto il nome volgare di frutti di mare, come sarebbero le *Ostriche*, le *Arsele* volgarmente

dette *Vongole*, i *Cannolicchi*, e simili, che si vendono a j
zo carissimo, e quasi mai tocca al volgo il poterne con
re. Solo non possiamo trascurare di riflettere su tale p
sito che l'illustre prof. delle Chiaie osservò che nella !
*(Arca Noe)*, nello *Sconciglio reale* (*Murex brandaris*), e
*Sconciglio comune o truncolo* (*Murex trunculus*), nei me
està si segrega in taluni organi un'umore che gli ha fatt
volta riuscir velenosi, come osservò il prof. Scattigna e
Grillo, Pasqualone, Lancellotti; ed infine bene il de Ren
conchiude che sarebbe indispensabile di proibire in
mesi lo smercio di tali commestibili, dei quali specialn
in Napoli si fa grande uso.

## CROSTACEI

I granchi i quali popolano le nostre arenose spiagg
scogliere, ed il fondo del mare, formano spesso il past
l'indigente. Così il *Portunus Corrugatus*, *Rodelitii*, *Hol*
ed il *Marmoreus* sono compresi tutti sotto il nome vern
di *ranci d'arena*, e lessi e conditi con pepe e peperon
vono di esca ai bevitori di vino. La *Maia squinado* v
mente detta *rancifellone*, la *Dromia Rumphii* (*rancio su*
l' *Eryphia spinifrans* (*rancio de pertuso*), l' *Astacus ma*
(*elefante di mare*), *la Squilla mantis* (*ragostella*), sono altr
cie di granchi, che il nostro popolo minuto spesso ma
e che noi vediamo per lo più smerciar per le vie da v
tori ambulanti. Questi alimenti ricchi di parti etero
ed inassimilabili riescono non pure poco nutritivi, ma
gesti, e sogliono sovente cagionare delle coliche. Vi
infine quelli che volgarmente si chiamano *Gammarielli*, i

(1) Opera citata p. 151.

corrispondono alle diverse specie dei generi *Palaemon*, *Hippolytus*, *Nika*: questi sono i migliori infra tutti i crostacei sopra accennati, e se ne sogliono fare delle fritture, le quali si mangiano pure dalle persone agiate.

### UOVA DI GALLINA

In Napoli nell' inverno le uova di gallina sono rare ma non così nella primavera e nell'està, sicchè in questi tempi il volgo spesso ne mangia. Questo è un cibo, che di per se solo può mantenere la nutrizione: infatti il bianco dell' uovo consiste di albumina solubile, il rosso contiene un'altra sostanza albuminoide detta vitellina, ed in paragone maggior quantità di grassi; e non vi mancano i sali in sufficiente quantità. Adunque le uova di gallina mangiate fresche sono ottime; ma quelle, che si vendono ordinariamente per Napoli, vengono per lo più da paesi lontani, e conservate per molto tempo è già cominciata in esse a svilupparsi una fermentazione putrida, per la quale il solfo, che si contiene in gran quantità nelle sostanze albuminoidi dell' uovo, si combina con l' idrogeno dell' acqua, e nello stesso tempo l' ossigeno determina la formazione d' un fermento ed esercita la sua azione: e così si spiega la formazione dell'idrogeno solforato, e quel puzzo specifico che emanano le uova fracide. Si crede generalmente che l'introduzione dell'aria attraverso i pori del guscio delle uova favorisca lo sviluppo di questa fermentazione putrida; e perciò si è pensato che il miglior modo di conservare le uova stà nel rendere impermeabile il guscio, sia spalmando la loro superficie con diverse sostanze grasse, sia immergendole in un'acqua ben satura di calce, o in una carica soluzione di sal marino (1). È certo

(1) Payen, Opera cit. p. 53.

però che sarebbe utile adoperare uno di questi me
cercare d'impedire la facile putrefazione di quelle uov
come dicemmo vengono in Napoli da paesi lontani
quando sono già guaste si sogliono comprare a pi
prezzo o dalle persone del volgo, o dai pasticcieri
cuochi di trattorie per confezionarne paste, dolci, e sa
Le uova si fanno pure spesso indurire con la cottura,
quell'albumina che prima era sciolta resa solida più
mente si digerisce, come le esperienze dei fisiologi d
mente dimostrano; e perciò le uova dure (*ova tosta*),
no il cibo di rito dei Napoletani nella Pasqua, riesco
vente indigeste.

## LATTE E FORMAGGI

Il latte contenendo caseina (che si ritiene per la più
ribile tra tutte le sostanze albuminoidi), burro, zucc
sali sciolti in sufficiente proporzione di acqua, è il mi
ed il più perfetto di tutti i nutrimenti. In Napoli il lat
si vende non sempre è ottimo; poichè raramente gli a
hanno l'opportunità di godere di un buon pascolo, m
nondimeno il nostro latte subisce adulterazioni minori di
le, alle quali va soggetto il latte che si vende nelle altre
di città; perchè si ha il lodevole costume di andare a
con gli animali, e si munge il latte in presenza del co
tore, e se talvolta si mette in opera qualche industria
dolenta non vi si aggiunge altro che acqua. Ma in ge
il latte di asina va a carissimo prezzo, e si adopera so
uso di medicina; nè quello di vacca e di capra si ve
molto buon mercato, per modo che lo usano ordinaria
le persone agiate, e quasi mai la gente del volgo, se
caso di malattie.

Come è costume di quasi tutti i paesi, così si usa pure presso di noi di mettere nel latte le membrane dello stomaco degli animali in generale e più comunemente il caglio dei giovani agnelli; e così, sia per la debole quantità di acido muriatico, che si contiene nel succo gastrico, sia per un processo di scomposizione organica, che muta lo zuccaro di latte in acido lattico, succede il coagulo della caseina, il quale conterrà pure il burro ed i sali del latte: e per questo modo si hanno dei formaggi freschi i quali hanno quasi lo stesso valor nutritivo del latte. In Napoli si vengono a vendere i formaggi freschi fatti per lo più nei paesi vicini e specialmente sono pregiate le così dette *ricottelle di Massa*, delle quali il nostro volgo è ghiotto, ed esse sono buone quando però non fossero alquanto inacidite; perchè spesso si mangiano dopo molto tempo, che sono state fatte. Quì noteremo pure che tra i tanti cibi di rito del nostro volgo vi è pure il latte coagulato, che si suol mangiare nel giorno dell'*Ascensione*.

Quando i formaggi si salano e si conservano, la caseina subisce una serie di metamorfosi, e se allo stato fresco era poco solubile nell'acqua fredda, nel formaggio maturo e conservato lungamente vi si scioglie quasi perfettamente, formando un liquido che, come il latte, è coagulato dall'acido acetico e dagli acidi minerali (1). Moleschott poi aggiunge che la caseina si trasforma in un'altro corpo azotato chiamato *leucina*, che cristallizza in aghi di un bianco brillante, ed una piccola quantità in un'acido oleoso di odore particolare, e di gusto acido e piccante detto *acido valerianico*, perchè ha un' identica composizione con quello, che si estrae dalla valeriana. Oltrecchè lo stesso autore vuole che dalla

(1) Vedi Liebig Op. cit. Lettera XVIII.

medesima caseina si formasse una frazione di *acido butirrico*, il quale in massima parte si forma dal grasso del burro, e scomponendosi forma pure altri acidi grassi, come il *capronico*, *caprilico*, e *caprinico*, che uniti all' *acido valerianico* danno il sapore ed il gusto particolare alle diverse specie di formaggi Tali sostanze stimolanti eccitano la secrezione della saliva, del succo gastrico, della bile, e del fluido pancreatico, ed aiutano la digestione degli altri cibi che insieme con essi si mangiano: perciò è ben ragionato il costume di mangiare il formaggio alla fine del pranzo, nonchè quello di usarlo per condimento. Quando la decomposizione delle sostanze grasse è eccessiva, come nei formaggi vecchi, allora acquistano quel sapore oltremodo piccante che serve di esca ai bevitori di vino: e sebbene divenissero per loro stessi più indigeribili, purnondimeno con quello stimolo accresciuto valgono meglio a favorire la digestione di altri cibi.

Napoli in generale è un paese povero di formaggi; e sebbene ve ne fossero di quelli di buona qualità, purnondimeno si vendono ad un prezzo tanto caro, che il popolo minuto è costretto per lo più a mangiare certi formaggi magri, che sono i più cattivi e spesso sono attaccati da vermi e da insetti. In essi le metamorfosi di scomposizione organica cominciano da quella pochissima quantità di burro, e di zuccaro, che vi si contiene, e poi attaccano la caseina, la quale (specialmente quando sono mal conservati e tenuti ad una alta temperatura) si putrefà trasformandosi in prodotti, che contengono ammoniaca e solfo, ed hanno sapore ed odore spiacevole. Così quei formaggi non solo perdono ogni valor nutritivo, ma riescono eziandio dannosi: e questi sono quelli, che a prezzo molto mite i venditori ambulanti vanno spesso smerciando per la città al popolo minuto. « Questi formaggi guasti possono eziandio produrre nell'uomo una azione ve-

nefica, come fin dal secolo passato osservarono specialmente Weigel in Alemagna, e Targioni-Tozzetti in Italia; e come si è poi riconfermato per altre osservazioni fatte da molti in questo secolo, ed in particolar modo da Brück, il quale notò eziandio i fenomeni di questo veneficio (1) ».

ARTICOLO SECONDO

**Alimenti vegetali che sono più usati dal popolo minuto di Napoli.**

—

Ora ci si para innanzi una immensa serie di prodotti, poichè quì i doni di Cerere sono abbondanti; i nostri orti perennemente verdeggiano, e chi percorre le vie della città di Napoli anche nella ingrata stagione invernale, non può non restar sorpreso dallo immenso smercio di frutti svariati e graditi. Il plebeo ha questi prodotti vegetali a prezzo molto mite; li prepara in modo che sempre riescono piacevoli al suo gusto ma non sempre utili alla sua salute, e ne forma il suo cibo ordinario e consueto. Quì giova premettere che noi nel far parola dei diversi alimenti vegetali non ci fermeremo molto sulle particolarità botaniche; poichè oltre la preziosa opera della Flora Napoletana del cav. Tenore di cui recentemente deploriamo la perdita, esistono sul proposito altri pregevoli lavori di nostri valenti botanici e particolarmente dell'egregio Prof. Gasparrini (2). Queste opere valsero a noi di conforto e di guida : e quì ne riporteremo quel tanto che vale a dilucidare meglio il nostro argomento.

(1) Vedi Freschi Dizionario d'Igiene, tom. 2.° pag. 44.

(2) Cenno dello stato presente dell'agricoltura della provincia di Napoli scritto da Guglielmo Gasparrini, 1845: ed altre memorie dello stesso autore, che appresso citeremo.

## CEREALI

Il **Frumento** è quello che infra tutti i cereali è più c
mato in Napoli e la sua farina contenente amido, m
azotate, destrina, materie grasse, cellulosa vegetale, e
rie minerali come fosfato di magnesia e di calce, fosfa
potassa, e poche tracce di clorуro di potassio, di sodi
solfo e di silice, ha certamente tutti gli elementi da
formare un buon nutrimento. Ma tali sostanze non si t
no in tutte le specie di frumenti in eguali proporzioni,
più ricco di materie azotate è il grano duro che serve
mare in grande abbondanza i maccheroni per i quali
polo napoletano va rinomato. Poggiale determinò che l
dia dei componenti del grano sì duro che tenero è di a
63,3; materie azotate 13,4; materie grasse 1,9; materie
1,7; principio legnoso 3,5; acqua 14,2: totale 100. I
presso noi sono buoni, ma è necessario che s' invigili
loro conservazione, perchè sovente o raccolto poco ma
o tenuto in luoghi umidi, prende un color nero di as
imputridito, dà un tanfo mefitico, e molti dei suoi pri
nutritivi si mutano in nocivi. Come pure si fanno ordi
mente nelle farine adulterazioni, delle quali alcune son
nocenti, come sarebbe quella che si fà con l'aggiu
ne della farina di granone bianco; ma è poi certament
civa l'aggiunzione del gioglio: e se tuttora si dubita
segala ordinaria possa riuscir dannosa, non vi è poi ch
tesse negare i tristi effetti di quella speciale malattia ch
stituisce la *segala cornuta;* « sebbene in questi ultimi tem
Millet dimostrava che il pane con *segala cornuta* non p
ce sempre effetti cattivi, ma solo quando ne contiene in
quantità, e che la fermentazione panaria e la cottura

brano attenuare le proprietà venefiche della segala: questi fatti erano stati pure comprovati dalle esperienze di Parola e Boujeau (1) ».

Bisogna dolorosamente confessare che in Napoli è poco vigilata la vendita dei grani, ed è perciò molto facile non solo lo smerciare i grani corrotti, e quelli nei quali i vermi, le larve, e gl'insetti hanno divorata la parte farinosa del perisperma; ma ancora il fare nelle farine qualsiasi adulterazione: e per tal modo non pure si sfruttano, ma eziandio si intossicano i benefici prodotti di questa fertilissima terra. Accennate queste cose dobbiamo trattenerci un po' a lungo sull'interessantissimo argomento della panizzazione, che al certo merita considerazioni speciali.

*Pane* — Su questo primo e necessario alimento si sono bene a ragione rivolte le ricerche degli osservatori più rinomati, quali sarebbero un Liebig, un Payen, un Moleschott, un Poggiale, e molti altri. Per vero interessa moltissimo ai governi ed alle società essere illuminati sui diversi fatti, che possono considerarsi intorno a questo cibo, che è la base del nutrimento specialmente della gente povera. Noi quì non parleremo al certo di tutti gli studii che all'uopo si sono fatti, ma accenneremo a quel tanto, che è indispensabile pel nostro argomento.

Il pane è il cibo più nutritivo dopo le carni: e dice Moleschott, che la massima differenza non stà nella minor quantità di sostanze azotate, ma nella digeribilità, poichè il glutine non solo è meno solubile nei succhi digestivi, di quello che fosse la fibrina dei muscoli, ma ancora ha minor somiglianza con i corpi albuminosi del sangue, e l'amido deve subire una serie di metamorfosi per essere trasformato in grasso. Ma per avere un buon pane è necessario non solo

(1) Du seigle ergoté etc. Paris 1854.

avere una farina di buona qualità, ma bisogna attendere
fermentazione, alla manipolazione, ed alla cottura, e q
diversi fatti noi dobbiamo particolarmente esaminare. I
ma la farina diviene cattiva non solo per le diverse ac
razioni, ma ancora per altre cause. Infatti osserviamo
nostri mugnai sogliono inumidire il grano per separarn
facilmente la corteccia, ed i venditori poi per aumenta
peso e trarne maggior guadagno sogliono venderla no
secca, ma contenente un'eccesso di umidità: e lo sanno
to bene quelle nostre famiglie mediocremente agiate, le
sogliono fare il pane in casa, e comprando la farina in
za, veggono che non è capace di assorbire molt'acqu
quell'eccesso di umido fà sì che i granoli di amido si
più gonfii e più agglutinati fra loro: il glutine prover
specie di coagulazione, perde la sua elasticità, si alt
da tale farina si ottiene un pane pesante, mal solleva
consistenza irregolare, e perciò meno nutritivo e poco
ribile. Ma nel formare il pane la operazione più intere
è la fermentazione, la quale quando è opportunamente
lata fà sì che il glutine agendo sull'amido lo trasforma
strina, e poi in glucosi, e questo si muta in alcool e g
do carbonico, il quale produce quelle bolle, che rendo
rosa l'intera massa del pane: ma se il lievito ha subi
fermentazione acida eccessiva, allora induce questa m
ma nella massa della pasta, si sviluppa ben poca quan
gas acido carbonico, il glutine perde in parte la sua
cità e resta profondamente alterato; e perciò si ha u
acido, mal sollevato, e pesante. Posto ciò dobbiamo oss
che parte per ignoranza, parte per la solita frode di a
tare il peso, i nostri panettieri raramente fanno sul
pane la regolare fermentazione alcoolica; ma sovente
dono acida: e chi mangia quel pane, specialmente un

dopo che è stato fatto, avvertirà un sapore acido molto sentito. Nè infine possiamo sperare una perfetta manipolazione particolarmente in quelle grandi masse di pane, che si smerciano ogni giorno al popolo minuto; e se guardiamo questo pane ci accorgiamo dal solo aspetto, che quasi mai è ben cotto. Che diremo poi di altre frodi nocive usate spesso dai nostri panettieri; quale sarebbero il mettere la sottile polvere di marmo od altre sostanze terrose nel pane per aumentarne il peso, l'allume per renderlo bianco, la schiuma di sapone per farlo più poroso, ed infine l'acqua di mare per risparmiare il sal marino? Sù questi tristi abusi, tanto nocivi alla sanità pubblica, dovrebbero le autorità severamente vigilare; ma meglio sarebbe che nelle famigliuole del nostro volgo si rendesse comune l'uso di fare il pane in casa per evitar le frodi, e dirigere regolarmente le diverse operazioni della panizzazione.

Veniamo da ultimo ad una quistione nello stesso tempo economica ed igienica; e riflettiamo che il nostro basso popolo mangia per lo più pane di farina sfiorato, e certamente in paragone di quello usato dai poveri di altri paesi esso può dirsi ottimo. Ma Millon per il primo osservò che la parte legnosa non digeribile contenuta nel grano è due per cento o poco più; e vedendo, che i migliori mulini danno di crusca 12 a 20 per cento, conchiuse, che in questa si contengono molte sostanze nutritive. Ulteriori osservazioni confermarono questo fatto, e Liebig dice che la separazione della crusca dalla farina è un'affare di lusso e dannoso anzichè utile alla nutrizione: e lo compruova con l'esempio dei popoli del Basso-Reno e della Vestfalia, i quali impastano la crusca insieme con la farina, eppure hanno un'ottima digestione. Poggiale nel 1853 osservò che la crusca fatta digerire per qualche ora nell'acqua deposita una certa quantità di albumina, che cal-

colò a **5,615 per 100**; ma vide che ciò succedeva dop(
tempo e con difficoltà, e che la crusca era capace di r
molt'acqua, e non potè negare che il pane nel quale e
bonda era poco poroso, di aspetto bruno, e di sapore
e perciò faceva voti perchè si separasse la parte n
della crusca da quella che è indigeribile, ed inassim
Mêge-Mourie si diede a sciogliere questo quesito, e c
aver osservato con Trécul, che il pericarpio del grano
mento è formato da un'epicarpo incolore, da un sarc
colorato in giallo, e da un'entocarpo formato pure da
le; vide che nella farina fanno le veci di fermento tr
azotati, cioè il glutine, la caseina vegetale, ed una s
azotata particolare detta cerealina, la quale si trova
pericarpio e nel perisperma del grano; essa passa qu
tieramente nella crusca, e non nella farina che serve
il pane bianco. La cerealina è solubile nell'acqua e n
l'alcool come l'albumina, agisce come fermento sull
sulla destrina e sullo zuccaro di canne, e muta il gluc
acido lattico e quando l'azione è prolungata anche ir
butirrico; agendo sull'amido non dà sviluppo di acic
bonico, ed altera profondamente il glutine producen
moniaca, una materia analoga all'albumina ed un'alt
dotto azotato. Secondo Mêge-Mourie è la cerealina,
all'acqua, nella quale è stata sciolta la crusca, un sapo
do e la colora in giallo; ed infine ha la proprietà di
precipitata anche dagli acidi più deboli. Premessi
fatti, facilmente si spiega, perchè in quella farina ch
tiene gran quantità di crusca si ha pure molta cereali
quale agendo per conseguenza come un fermento ene
sostituisce una fermentazione lattica alla ordinaria fer
zione alcoolica operata dal glutine, e perciò si svilupp
alcool e gas acido carbonico, molta destrina, glucosio

do lattico, ed il glutine decomposto parte in ammoniaca, parte in una materia bruna, passa esso stesso allo stato di fermento lattico, e perciò il pane fatto con molta crusca è scuro, compatto, ritiene più acqua ed ha sapore acido. Posto ciò, se si utilizza la parte nutritiva della crusca, e si evitano siffatti inconvenienti si rende al certo un grande servizio all'umanità, ed a tale scopo Mêge-Mourie proponeva il seguente processo di panificazione. Si aggiungono a 40 litri di acqua alla temperatura di circa 22 gradi 70 grammi di lievito di birra pura, o 700 grammi di lievito di commercio e 100 grammi di glucosi: dopo dodici ore di contatto a 22 gradi, il liquido si saturerà di gas acido carbonico, che come vedemmo ha la proprietà di precipitare il fermento lattico, o la cerealina. Si disciolga allora in 4 parti di questo liquore una parte di granuli bigi che sono nella crusca e la fermentazione ha luogo immediatamente. Otto ore dopo si aggiunge dell'acqua e poi si passa per uno staccio di seta o di argento per separarne la crusca; e questa specie di latte di crusca serve per ridurre la farina bianca in pasta, seguendo pel resto gli ordinarii processi di panificazione. Così mentre da una parte il liquore pregno di gas acido carbonico neutralizza il fermento lattico, si ha d'altronde il pane bianco che contiene le parti nutritive della crusca; e per cento parti di frumento si hanno col nuovo processo di Mêge-Mourie 18 a 20 parti di buon pane di più di quello, che dessero i modi ordinarii di panificazione: tanto basta per mostrarne la grande utilità. Se poi si vuole avere il pane di munizione si potrà far di meno di separare la crusca per mezzo dello staccio e sempre si ha un pane migliore di quello che si fa con i mezzi finora conosciuti (1). Non senza ragione noi facemmo questa lunga digressione,

(1) Vedi Gazette Médical de Paris, An. 1857 p. 65.

esponendo le opinoni di diversi distinti osservatori: volemmo per tal modo dimostrare che se il nostro volgo facesse il suo pane con una farina contenente una discreta quantità di crusca passandola una sola volta per staccio per togliere la crusca più grossa, farebbe opera economica e non dannosa alla sanità; poichè per aversi nel pane quei difetti che notarono Poggiale e Mêge-Mourie, la quantità di crusca deve essere eccessiva: ma se poi si potesse rendere comune il nuovo processo di panificazione di Mêge-Mourie con modi adottati alle nostre speciali condizioni, migliorando pure i modi ordinarii di molitura; certamente si farebbe un' opera utilissima per la economia e per la igiene (1).

(1) « Generalmente i nostri mulini, che servono alla macinatura del grano, sono per meccanismo molto inferiori alla perfezione, che oggi hanno raggiunta altrove queste macchine, e sotto il rapporto igienico presentano difetti non lievi. Purnondimeno nei dintorni di Napoli, e propriamente vicino al villaggio detto *Ponticelli*, abbiamo avuto occasione di osservare un mulino, che visto specialmente dal lato igienico, ci sembra che quasi niente lasciasse a desiderare. In esso vi è prima una macchina per nettare il grano da tutti i corpi estranei ed eterogenei, nonchè da un *polviscolo*, che è attaccato all'acino in maggior quantità di quello che si potrebbe credere, e che riesce molto irritante. Indi questo grano, così bene nettato, per mezzo di un altro meccanismo tutto chiuso, viene a poco a poco sottoposto alla macina. Le pietre da mulino sono di ottima qualità, e martellate con tale norma e precisione, che il grano viene gradatamente schiacciato ed indi sfarinato; vi è un regolatore per misurare la giusta distanza delle due pietre, affinchè la farina non riuscisse nè troppo grossa, nè troppo sottile; ed un altro regolatore per misurare la celerità del movimento, perchè ognuno sa che, se è troppo veloce, la farina si riscalda e s'imbruna: anzi diremo qui di passaggio, che ben si è rimediato da taluni a questo inconveniente adattando alla macina un sistema di ventilatore. Nello stabilimento, da noi osservato, la farina che esce dalla macina viene anche per un meccanismo tutto chiuso introdotta in un sistema di frulloni nei quali sono disposti l'un dopo l'altro una serie di stacci; il primo più stretto da far passare la parte piu sottile, pura e bianca della farina; il secondo un poco più largo, che separa il *semmolino;* il terzo ancor più largo, per separare il *cruschello*; ed in ultimo viene rigettata la parte più grossa della *crusca*. Per tal modo quel molino mentre da il più eccellente fiore di farina, del quale spe-

I nostri maccheroni e le altre paste, delle quali in Napoli si fà un consumo grandissimo, sono eccellenti; ma quelle che a più mite prezzo si vendono al popolo minuto contengono per lo più sostanze terrose, ovvero una certa acidità; e massime questi difetti si osservano in quelle che a vilissimo prezzo si comprano dalla classe più misera, la quale spesso compra i residuali frantumi di svariate qualità di paste, che vanno sotto il nome volgare di *minuzzaglie*. Ma si suole pure prendere la pasta del pane, ridurla a mano in piccoli cilindretti od in altra forma bizzarra, e cuocerla in acqua bollente; e si hanno così quelli che volgarmente diconsi *strangolapreti*, *pazziarielli* ec. I Napoletani ne sono ghiotti, e perciò ne abbondano tutte le bettole: ma queste paste sono meno porose, e più pesanti delle altre, e perciò riescono poco digeribili.

I Napoletani mangiano a dovizia le *pizze:* infatti vi sono numerose botteghe di *pizzaiuoli*, ed in tutte le stagioni fin dal primo mattino si veggono girare per le strade dei venditori ambulanti, che smerciano al popolo minuto *pizze* condite alla superficie con olio o sugna in abbondanza, con for-

cialmente si serve la nostra panetteria francese, non rigetta che pochissima quantità di crusca grossa, ed utilizza il cruschello, che unito al semmolino potrebbe dare al basso popolo a minor prezzo, un pane egualmente nutritivo e salutare. Se dunque questi lodevoli sistemi di macchine si generalizzassero a tutti i nostri mulini, se il loro meccanismo si perfezionasse da avere con risparmio di forza maggior quantità di prodotto; se si aggiungesse una gran panetteria dove nella panizzazione si utilizzassero i migliori e più economici processi da noi accennati, e per la cottura si traesse vantaggio dal calorico a sistema tubolare, il quale permette usare ogni specie di combustibile; noi potremmo dare al nostro popolo un pane migliore ed a molto minor prezzo. Qui abbiamo voluto far rilevare i vantaggi igienici ed economici di queste opere, delle quali non può mettersi in dubbio la grandissima utilità; e vogliamo sperare che facessero a gara i nostri illuminati cittadini a presentare progetti di facile esecuzione, la industria privata ad attuarli, e l'Autorità Municipale a secondarli con efficace incoraggiamento ».

maggio, origano, aglio, prezzemolo, foglie di menta, con pomidoro specialmente in està, ed infine talvolta anche con piccoli pesciolini freschi. Ma queste *pizze* sono spesso fatte da pasta, che per essere lungamente conservata, ha subita una fermentazione acida; spesso non sono ben cotte, ed i grassi che si adoperano per condirle sono cattivi: laonde esse solleticano piacevolmente il gusto, ma non sempre riescono digeribili e nutritive. Lo stesso è da dirsi delle così dette *zeppole fritte* e specialmente quelle fatte da pasta molto fermentata, e che perciò si eleva in grosse bolle; esse sono impregnate da grassi rancidi e contengono molto gas acido carbonico, ma pochissima sostanza alimentare. Si sogliono pure congiungere a queste paste delle foglie di borrana, dei fiori maschi di cocozza, delle infiorescenze di cavolofiori non ancora bene sbocciate, dei piccoli pezzi di baccalà ed altre cose simili, che servono per variarne il gusto.

È questo il luogo di ricordare pure talune pasticcerie, che sono usate dal popolo napoletano, le quali per lo più sono fatte da pasta ammassata con zuccaro e sugna conformata in vario modo ed imbottita raramente con conserve di frutta, e per lo più con latticinii freschi misti ad uova e zuccaro, come sarebbero quelle, che volgarmente si dicono *sfogliatelle* e che si consumano abbondantemente dal nostro popolo. Noi non ci tratteniamo su questi cibi, perchè essi non si usano al certo come ordinarii nutrimenti; ma possiam dire che di per sè soli non sono nocivi, ma lo diventano quando i grassi, le uova, ed i latticinii, che si adoperano per confezionarli, sono cattivi: e questi difetti non sono rari ad osservarsi in molti dolci delle nostre pasticcerie ordinarie; e massime poi abbondano in quelle *sfogliatelle*, ed in quei *pasticcetti*, che i venditori ambulanti smerciano al popolo minuto.

*Riso* — Il nostro volgo non l'usa quasi mai sia per il caro del prezzo, sia perchè preferisce le paste, e solo in alcuni tempi d' inverno e primavera lo mangia unendovi i cavoli sverzi, che i napoletani chiamano *virzi*. Il riso fu analizzato da Braconnot, Vogel, ed infine dal Payen, ed esso in paragone del grano è più povero di sostanze grasse ed azotate ; ma è più ricco di amido, destrina, e zuccaro. È questo un cibo molto digeribile, ed unito a cibi azotati potrebbe formare un nutrimento completo; e sarebbe utile che se ne generalizzasse maggiormente l'uso presso di noi.

*Granone* o *Granturco* — Zea mays. Questo in rapporto al frumento è più povero di parti azotate, ed è al contrario più ricco di grassi, come molti dotti sperimentatori han dimostrato tra i quali Liebig, Poggiale, e Payen; il quale in tavole comparative fa rilevare che il granturco è composto di amido 67,55; materie azotate 12,50; destrina e sostanze congeneri 4; materie grasse 8,80; cellulosa e tessuto vegetale 5,90; materie minerali 1,25: analisi che è quasi perfettamente simile a quella riportata dagli altri autori. Posto ciò, la durezza del perisperma del granone, l' abbondanza della cellulosa, e la scarsezza del glutine spiegano, perchè il pane che si fa con la sua farina è duro e compatto: e se riflettiamo poi all'abbondanza dei grassi, vedremo chiaro che esso per riuscire un nutrimento completo deve congiungersi ad altre sostanze molto ricche di parti azotate; e troveremo la ragione sufficiente, per la quale i campagnuoli della maggior parte delle nostre provincie, i quali nei freddi d' inverno mangiano per ordinario cibo il pan di granone e la polenta, non tollerano poi nè l' uno nè l' altra nei calori di està. Ma il volgo napoletano adopera la farina del granturco per certi usi speciali ed accessorii, ma non come ordinario alimento. Infatti se noi vediamo in qualche parte di Napoli vendere

il pane di granone, che si distingue con l'epiteto volgare di pane del paese, questo serve per lo più per gli operai che dai vicini villaggi vengono quì a lavorare; mentre i Napoletani nella stagione d'inverno sogliono mangiare, nelle prime ore del mattino, i così detti *casatielli* caldi, che sono dei piccoli pani fatti dalla farina di granone, e per lo più ammassati con la sugna o senza, e conditi con molto pepe e con acini di uva appassita. Noi veramente lodiamo questo cibo nella cennata stagione, se non che dobbiamo riflettere che la farina del granone molto facilmente si altera, e quella che ordinariamente si vende in Napoli ha quasi sempre già subita una fermentazione acida. Oltracciò il nostro popolo minuto con la suddetta farina suol fare una specie di polenta, che indi fa raffreddare e taglia in tanti pezzi, che fritti con olio o sugna formano i così detti *scagliozzi*, di cui si fa uno sciupo grandissimo. Ora ognun vede che questo modo di cottura è molto inopportuno, perchè la farina del granturco di per sè abbonda di grassi, e con la frittura se ne aggiungono altri spesso cattivi; e perciò quei tali scagliozzi, di cui il nostro popolo minuto è tanto ghiotto, non solo costituiscono un nutrimento incompleto, ma ancora dannoso, massime nei mesi estivi; e dobbiamo ritenere che sono molto più saggi quei campagnuoli, i quali accoppiano giudiziosamente alla loro polenta il latte o il cacio.

Grande è poi il consumo che fa il nostro popolo delle spighe di granturco fresche nei mesi estivi, e se tu percorri allora le vie di Napoli troverai di tratto in tratto ora delle grosse caldaie, nelle quali si fanno bollire quelle spighe, ed ora delle donnicciuole, che su piccoli fuochi le fanno arrostire: ed il volgo mangia le prime in tutte le ore del giorno e suol serbare le seconde per la cena della sera. Or queste spighe, quando non sono molto tenere e cominciano a disseccarsi,

come pure quando si mangiano in grande abbondanza, travagliano al certo non poco gli organi della digestione.

*Pomi di terra* — Sono i tuberi del *Solanum tuberosum*, che volgarmente diconsi patate, e noi ne parliamo immediatamente dopo i cereali, perchè in molti paesi esse si usano per farne il pane. Questa pianta preziosa oggi generalizzata per tutta Europa, quando è ben coltivata, dà una produzione quadrupla a quella del grano a superficie eguale: ed un' esperienza divenuta secolare per tradizione ce lo compruova, secondo asserisce il Payen, il quale aggiunge che i pomi di terra sono buoni quando, cotti nell'acqua ad una temperatura di 100 gradi per un' ora od un' ora e mezzo, si fanno tutti farinosi. Essi sono poveri di materie azotate e di grassi, ma ricchi di fecola amilacea, e perciò uniti con altri cibi azotati possono costituire un buon nutrimento, compensando ciò che manca alla carne. Noi con piacere ne vediamo generalizzato l'uso in tutte le classi del nostro popolo: e se comunemente si conoscessero gli elementi che li compongono, si potrebbero unire con molti altri cibi, e formare delle combinazioni gustose ed utili alla sanità. Il nostro volgo specialmente mangia in grande abbondanza in està le patate bollite, e se ne veggono delle grosse caldaie in tutte le vie. Ma dobbiamo però fare osservare che quelle eccellenti qualità di pomi di terra, che si coltivano in altre parti di Europa non si conoscono presso di noi, e quelli, che noi ordinariamente mangiamo, si sogliono in quei paesi dare per lo più agli animali, e specialmente il volgo qui mangia talvolta delle patate piccole, poco gustose, e che subiscono una cottura difficile ed incompleta. Sarebbe perciò indispensabile che si pensasse seriamente a migliorare nelle nostre contrade la coltivazione di questo prodotto prezioso, che può supplire in qualche caso alla mancanza dei cereali.

## LEGUMI

*Fagiuoli.* I più consumati in Napoli come legumi secchi nell'inverno sono i fagiuoli bianchi (Phaseolus vulgaris); e più raramente le altre varietà e tra esse quella comunemente detta *fagiòlilli* (Dolichos Ciating), che ha semi più piccoli i quali spesso si fan rugosi con ombellico nero. In està si mangiano i frutticelli dei fagiuoli allo stato erbaceo, quando i semi interni sono appena sviluppati e non ancora maturi : e se ne fanno delle minestre o delle insalate. Il fagiuolo bianco ordinario, secondo Payen, contiene amido destrina e materia zuccherina 55,7; sostanze azotate 25,5; materie grasse 2,8; cellulosa 2,9; sali minerali 3,2; acqua igroscopica 3,9: totale 100. Questo è un cibo molto nutritivo, e noi non possiamo che raccomandarlo alla nostra plebe, la quale veramente ne fa molto uso o mescolandovi le paste corte o facendovi la zuppa di pane.

*Fava* — (Faba vulgaris o Vicia faba di Lin.). Tra le varietà delle fave, quella a semi piccolissimi non serve che per nutrimento dei cavalli : si mangiano invece altre due varietà cioè le mezze fave e le fave volgarmente dette *schiane*, che sono le più grandi. Queste quando sono verdi e tenere si mangiano crude e se ne fanno delle minestre nell'està mescolandovi le cipolle; ma nell'inverno conservandosi secche e divenendo i loro gusci molto spessi e resistenti, acquistano un sapore non molto piacevole, ed il nostro volgo mangia molto raramente la zuppa di fave secche, e le disprezza dicendo essere il *cibo dei detenuti*. Purnondimeno la fava è pur essa nutritiva, ma meno dei fagiuoli; come lo dimostra l'analisi chimica seguente: amido destrina e zuccaro 51,50;

sostanze azotate 24,40; materie grasse 1,50; cellulosa 3; sali 3,60; acqua 16: totale 100 (1).

*Piselli* (Pisum sativum) — Questi in Napoli non si mangiano giammai secchi ma sempre freschi e teneri, facendone delle minestre gustose, le quali si usano ordinariamente dalle classi agiate; mentre il volgo mangia più frequentemente le fave verdi che i piselli, i quali si vendono a più caro prezzo. Poggiale dimostra con esperienze dirette che i piselli giunti a perfetta maturità contengono minor quantità di azoto di quelli, che sono ancora immaturi. Infatti dalle sue analisi risulta che i piselli verdi *tenerissimi* contengono acqua 82 e materie azotate 38; i più avanzati acqua 76 e materie azotate 34; ed i perfettamente maturi acqua 73 e materie azotate 27. Col disseccamento diminuiscono ancor più le parti azotate, e perciò i piselli per quanto verdi sono ottimi, per altrettanto secchi non sono da preferirsi agli altri legumi, come conferma il Payen.

*Ceci* (Cicer arietinum) — Questi si mangiano solo quando sono secchi, e sono generalmente poco usati dal nostro volgo, e forse a buon dritto; perchè i ceci per il guscio spesso e resistente contengono molta cellulosa e poca fecola, ed è facile trovare quelle varietà che poco si cuociono, e riescono poco digeribili sviluppando molti gas. Il mescolarci poi le paste, come si fa presso di noi, è cosa certamente buona.

Dobbiamo quì far notare che in Napoli si fanno abbrustolare i ceci, le fave, le semenze di zucca, e le avellane volgarmente dette *nocelle*; e specialmente nei giorni festivi si va vendendo questo miscuglio per tutte le vie, sotto il nome singolare di *spassatiempo*: quelle fave e quei ceci cotti in quel modo sono al certo poco digeribili, e spesso riescono nocivi.

(1) Payen, op. citata p. 137.

Le *Lenticchie* (ervum lens), e le *Cicerchie* (latyrus cicera) sono in Napoli poco usate.

*Lupini*. Di questi se ne fa uno sciupo grandissimo dal nostro popolo minuto per lo più nelle sere d'inverno, ed in quelle ore se ne incontrano dei venditori nella maggior parte delle strade della città. I lupini si fanno raddolcire con la macerazione, perchè contengono un principio acre: la chimica fa vedere che contengono poche sostanze azotate, e riescono indigeribili. Il nostro volgo li fa addolcire nell'acqua di mare, e mangiandoli vi suole aggiungere molto sale; il quale fino ad un certo punto è buono per favorire la digestione.

Notate queste diverse particolarità, dobbiamo dire in generale che i semi delle leguminose ricchi di sostanze amilacee, di grassi, e di fosfati con altri sali minerali, non solo contengono una quantità di materie azotate maggiore dei cereali; ma ancora la legumina è più solubile del glutine, ed in rapporto alla carne, dice Moleschott, che se questa è più digeribile e contiene molte sostanze albuminose, i legumi la superano in parti solide, perchè contengono solo una settima parte di acqua, e soprabbondano di corpi adipogenici, e di sali: perciò conchiude che i legumi sono la consolazione del povero, per il quale la vivanda di carne è scarsa e rara. Dunque noi raccomandiamo i legumi al nostro popolo minuto: e solo bisogna avvertire che fossero ben cotti, e specialmente nel farli bollire non bisogna adoperare acqua che contenga sali di calce, poichè questa unendosi alla legumina la rende durissima; e perciò si ha quella cottura imperfetta, che tutti sanno, per esperienze troppo comuni. I legumi riescono indigeribili flatulenti per le loro bucce: ma per lo stomaco robusto del lavoratore è questo un fatto di che non si tiene alcun conto. Noi abbiam detto, co-

me Poggiale dimostrò con le esperienze sui piselli, ed altri chimici confermarono, che i legumi, per lo più giunti a perfetta maturità perdono parte delle sostanze azotate, e questo certo non può evitarsi nel modo ordinario di disseccarli. Perciò è ben lodevole il metodo che Masson e Chollet hanno introdotto, di raccogliere cioè le fave mezzo verdi e disseccarle artificialmente spaccandole in modo, che esse si trovino pure esenti dai loro gusci. Questo metodo che lo stesso Chollet e Cie hanno applicato ai fagiuoli, noi desidereremmo che s'introducesse pure presso di noi, studiandosene i modi più acconci ed economici per ottenerlo. Certamente questo sarebbe un gran vantaggio, perchè il Payen dimostrò con tavole comparative che i legumi, disseccati pel modo sopra accennato, conservano molto maggior quantità di sostanze azotate ed adipogeniche, e sono perciò più nutritivi e più digeribili.

## ERBAGGI

In questi vegetali evvi diversità tra quelli di cui si mangiano le radici, e gli altri di cui si mangiano i giovani fusti e le foglie. Infatti le radici più nutritive contengono ordinariamente un centesimo, e raramente due di corpi albuminosi, ed un quarto od un quinto del loro peso di corpi adipogenici: e se esse sono meno digeribili, e meno nutrienti delle carni, dei cereali e dei legumi; lo sono al certo più delle foglie e dei fusti, nei quali i corpi adipogenici diminuiscono, l'albumina solubile quasi manca, mentre crescono l'acqua, gli acidi organici e la cellulosa indigeribile. Noi secondo questa gradazione andremo esponendo i diversi erbaggi, che i nostri orti fertilissimi perennemente ci danno, cominciando in prima dalle radici.

*Barbabietola* (Beta vulgaris)— È quella pianta, che il nostro volgo confonde col nome di *carota:* le sue radici sono per lo più di color rosso-scuro, e si distinguono da tutte le altre per la gran quantità di zuccaro, che contengono. In Napoli si fanno arrostire o bollire, e poi se ne fanno delle insalate mescolandovi quasi sempre la cipolla.

*Carota* (Daucus carota)— Questa corrisponde a quella, che i Napoletani volgarmente chiamano *pastinaca:* essa è meno zuccherina della barbabietola, ma è più ricca di cellulosa, ed ha perciò un tessuto più resistente. Il nostro volgo fa bollire queste radici, poi le fa stare lungamente in aceto, ed aggiungendovi aglio, peperoni, menta, ed altre erbe aromatiche, forma quella preparazione speciale, che con nome vernacolo chiama *scapece*.

Del *Ravanello* se ne distinguono quattro principali varietà: il *rosso*, il *bianco*, quello a radice *lunghissima*, e l'altra detta *rapesta* che è molto *carnosa*, e diviene talvolta tanto grossa da raggiungere il peso di una libbra. Il nostro popolo mangia i ravanelli spessissimo alla fine del pasto, e bene a ragione, perchè contenendo essi un'olio volatile, che loro dà sapore ed odore speciale, riescono alquanto stimolanti e possono favorire la digestione: oltracciò siccome questa è una pianta *crucifera*, così specialmente le sue foglie sogliono riuscire antiscorbutiche, ed hanno un sapore amaretto.

Delle *Cipolle* ve ne sono pur molte varietà, ma più spesso si usano quelle con bulbo grosso, che raccolte in agosto diconsi perciò *agostegne* e si serbano per tutto l'inverno: in Napoli se ne fa grande uso mescolandole a diversi cibi, e la povera gente le mangia pur spesso crude insieme col pane. I Napoletani sono poi specialmente ghiotti delle così dette *cipollette mangiaiuole* con bulbo molto più piccolo, le quali seminate in settembre, si mangiano abbondantemente in mag-

gio e giugno, o cuocendole con le ministre di fave e piselli, o crude mescolandole con le diverse insalate. Vauquelin fece l'analisi delle cipolle e vi rinvenne olio bianco acre volatile, materia analoga al glutine, molto zuccaro, mucilaggine simile alla gomma arabica, acido fosforico e fosfato di calce, acido acetico e citrato calcare, ed infine fibra vegetale. Dunque non è mal giustificato l' uso dei nostri campagnuoli i quali al duro pane di granturco ed al loro ordinario cibo di legumi uniscono la cipolla; che vedemmo come non solo contiene in se qualche sostanza nutritiva, ma eziandio per il suo potere stimolante aiuta lo stomaco alla digestione di quei duri cibi. Lo stesso non è però da dirsi, quando le cipolle si mangiano eccessivamente da persone, che hanno uno stomaco non molto robusto, ed in unione a cibi, che non han bisogno di molto lavorio digestivo: allora quell'olio acre e stimolante non solo fa mal governo del tubo digerente, ma stimola il sistema nervoso. Così quella stessa cipolla, che è un conforto per la povera mensa del campagnuolo, può riuscir nociva al napoletano, che specialmente nelle sere di primavera e di està per soddisfare alla sua ghiottoneria mangia le cipollette in grande abbondanza. Mentre però abbiamo voluto cogliere questa opportunità per far rilevare un paragone, che ci sembra interessante; dobbiamo pur dire che le cipollette mangiaiuole tenere e contenenti poca sostanza acre non riescono nocive, se non quando se ne fa abuso. Le cipolle quando sono cotte perdono le materie acri, rimanendo in esse le gommose e le zuccherine, e perciò son buone e nutritive.

*Rapa* (Brassica rapa)— Le radici delle rape si mangiano presso di noi; ma meno frequentemente dei così detti *broccoli*, i quali sono i talli delle stesse rape, che nel corso dell'inverno talliscono, e questi formano l'ordinario cibo, che i

Napoletani mangiano nella quaresima. La radice della rapa è grossa globosa con buccia bianca o bruniccia, e con polpa bianca or dolce, ed ora amara. Essa è tra le altre radici la più ricca di albumina solubile, di amido e di quella pectosi che con la cottura si cambia in un'acido gelatinoso detto pettico: e contiene inoltre poca quantità di ferro, ma molta potassa. I talli delle rape poi che dal nostro popolo si chiamano *broccoli di rapa*, abbondano più di acqua, di acidi organici e di materia verde colorante: i nostri popolani ne fanno nella quaresima delle minestre con condimenti di olio, ed aglio, e vi aggiungono spesso la salacca; come pure si fanno bollire e si mangiano all' insalata con l'olio e limone: ed in generale i *broccoli di rape* si mangiano in quei tempi in Napoli da tutte le classi della società.

*Cavoli*—Nei nostri orti vi è grande abbondanza di cavoli, e le principali varietà secondo il Gasparrini sono il *cavolone* (brassica oleracea); il *broccoluto* perchè tallisce assai (broccolo degli ortolani); il cavolo *cappuccio* (brassica oleracea capitata); il *cavolo sverzo* (brassica oleracea sabauda) *virzi* dei napoletani, che sono propriamente quelli a foglie crespe, mentre ve ne è pure un'altra varietà a foglie lisce; il *cavolo torso* (brassica oleracea gongylodes) *torzelle* del nostro volgo, pure con due varietà una con foglie piane, e l'altra con foglie ricciute; ed infine il *cavolofiore* (brassica oleracea botrytis) distinto in *marzatico* ed in *natalino* secondo il tempo in cui viene. Questi diversi cavoli ricchi di fusti e con grosse foglie contengono un tessuto di cellulosa più resistente, sono ricchi di materia colorante verde, e mentre rapporto alle radici delle rape contengono minori quantità di corpi adipogenici ed albuminosi, suppliscono invece con un' eccesso di acidi organici ed in ispecie di acido malico, nè mancano di sali calcarei e specialmente di magnesia e potassa. Insomma

i sopra enumerati cavoli non sono privi dei diversi principii, che costituiscono un buon cibo; e solo quel loro tessuto di cellulosa troppo resistente fa sì che han bisogno di molta cottura, e spesso riescono indigeribili e flatulenti. In generale il nostro popolo fa molto uso dei cavoli, e specialmente delle ultime quattro varietà, che abbiamo accennate: si mangiano a minestra mescolandovi sovente delle altre varietà di erbaggi; si fanno delle insalate particolarmente col cavolo *broccoluto*; ed infine con le infiorescenze non ancora bene sbocciate del *cavolofiore* si preparano varie fritture.

*Carciofo* (Cynara scolymus) — Nei tempi di primavera si mangiano spesso in Napoli le foglie fiorali, ed i ricettacoli del carciofo, e si fanno per lo più arrostire, ovvero si mescolano ad alcune minestre e fritture.

La *scarola* dei Napoletani corrisponde alla *endivia* (Cichorium endivia). Le tre principali varietà, che si mangiano sono la *cicoregna*, la *schiana* e la *ricciuta*. La *cicoregna* ha foglie più grandi delle altre, si pone a settembre, si usa da gennaio a marzo, tallisce in primavera ed i suoi talli si vendono sotto il nome di *talli di S. Pasquale*. La *ricciuta* poi ha le foglie molto frastagliate e si semina in està per coglierla in autunno; ed infine la *schiana* si coltiva per tutto l'anno e si suol dare pure per cibo ai cavalli. La endivia è uno di quegli erbaggi, che non mancano di parti nutritive, ma insieme con esse ha pur molta cellulosa; ed è perciò commendevole il costume, che hanno i nostri ortolani di fasciarla per fare intenerire il garzuolo: questa si mangia cruda all'insalata, mentre la più dura ragionevolmente si fa cuocere per rendere più digeribile la cellulosa.

*Lattughe* (Lactuca sativa, o lattuga coltivata) — Nei nostri orti si coltivano molte varietà di lattughe: in prima tra quelle che han le foglie disposte a mò di quelle della rosa, e che

perciò si dicono *cestute*, si notano la *mortadella*, che si semina in settembre, la *biancolella* che si semina da marzo ad agosto ed altre: tra le lattughe a *cappuccio* vi sono pure due varietà, cioè la *ricciuta*, e l'altra col garzuolo chiuso raccolto e con le foglie piane, e si chiama a *palla:* infine vi è la lattuga detta *romana* dalle foglie lunghe poco o niente divise, che si semina in settembre ed ottobre per coglierla in primavera in grande abbondanza per modo che la gente del nostro popolo la mangia cruda, come una specie di frutto, in ogni ora del giorno. Ma generalmente le lattughe formano le insalate, che quasi mai mancano nelle cene della maggior parte dei Napoletani, ed è questo un costume comune pure ad altri popoli, che ci viene fin dai tempi antichi, e si vuole che fosse stato introdotto per consiglio di rinomati medici dell'antichità. Egli è certo però che le tenere lattughe hanno una cellulosa meno resistente, abbondano d'acqua, d'acidi organici e di sali, e non manca nei loro succhi l'albumina vegetale, per modo che costituiscono un cibo rinfrescante lievemente nutritivo, ed opportuno a conciliare il sonno per la conosciuta virtù calmante.

La *Cicoria* (Cichorium Intybus) si usa abbondantemente presso di noi per minestra; e ve ne sono due principali varietà, la *salvaggiuola*, che contiene maggior quantità di sostanze amare, e quella che si coltiva nei nostri orti, che è più dolce e più tenera.

I *Cardoncelli* dei Napoletani sono le foglie dello Scolymus maculatus, o selvatico o coltivato; ma si mangiano pochissimo dalla plebe.

Il *Finocchio* (Phoeniculum officinale) ha radici molto carnose, ed i suoi semi si sogliono mescolare nelle ciambelle. Quelle poi che dal volgo napoletano si chiamano *caroselle* e delle quali si fa un consumo grandissimo per il loro sa-

pore più stimolante, non sono che i talli del ***finocchione*** (Phoeniculum sativum) che si semina in dicembre e si traspone in marzo per coglierne i talli sul finire di primavera.

L'*Appio* (Apium graveolens) *accio* dei Napoletani ha le radici molto carnose come il finocchio, che si mangiano pure per frutti; mentre le foglie molto aromatiche si mescolano all'insalate e si adoperano per condimenti. Però solo l'appio coltivato si usa per cibo, mentre il selvatico si adopera in medicina.

La ***Menta*** (Mentha sativa), l'***Origano sativo*** (Origanum vulgare et virens) volgarmente detto ***arécata*** dai Napoletani, la ***Maiorana*** (Origanum maioranoides) e più di tutti il ***Prezzemolo*** coltivato (Petrosolium sativum) sono le erbe, che servono ordinariamente per condire diverse vivande, poichè contengono un'olio volatile, che loro dà sapore ed odore speciale.

L'*Agretta* o *Ruchetta, arucola* dei Napoletani (Brassica eruca dei Botanici), e la *Porcellana* comune, ***porchiacchiello*** dei Napoletani, si sogliono unire alle piccole foglie della lattuga volgarmente dette *lattughelle*, al prezzemolo, alla menta, e ad altre erbe di minor conto e formano la ***insalata mischiata*** dei Napoletani. Qui dobbiam notare che in queste mescolanze si possono confondere le foglie del prezzemolo, con quelle del *Conium maculatum*, o della vera cicuta, che potrebbe portar fatti di avvelenamenti; ma questi casi sono rarissimi, perchè i nostri ortolani ne sanno per lo più ben conoscere i caratteri distintivi. Vi è pure un'altra specie di insalata detta comunemente ***salvaggiuola***, che si compone per lo più del *Soncus oleraceus* della famiglia delle cicoreacee detto volgarmente *stracciacannarone* dai Napoletani per le foglie che presentano lacinie acute ciglioso-spinose; delle varietà del *crescione* che sono, uno a foglie larghe (Sium latifolium) e l'altro *riccio* (Sium incisum); dell'***acetosella*** (Ru-

mex acetósa) ricca di acido ossalico, e talvolta pure da altre erbe di minor conto. In generale queste diverse mescolanze, che costituiscono le insalate mischiate e selvaggiuole sono fatte da erbe rinfrescanti, diuretiche ed antiscorbutiche, e noi le crediamo molto utili specialmente in primavera ed in està.

Dopo questo rapido sguardo sui diversi erbaggi dei quali fa uso il nostro popolo, ci giova ricordare taluni fatti interessanti. In prima noi vedemmo che in siffatti erbaggi scarseggiano i corpi albuminosi ed adipogenici, ed abbondano invece l'acqua, gli acidi organici ed i sali, e che a norma che si passa dalle radici ai fusti. e da questi alle foglie, i primi vanno sempre più scemando, ed i secondi crescendo. Osservammo inoltre che in molti erbaggi si contengono sostanze speciali, come lo zuccaro nelle carote, e nelle barba bietole; gli olii volatili nel finocchio, nel ravanello, nella cipolla, nel prezzemolo, nella menta e nelle altre erbe aromatiche; l'acido ossalico nell'acetosella; e gli amari nella cicoria ed in altre erbe simili. Ora da tali fatti possiamo inferire che, quando questi diversi erbaggi si mescolano a cibi molto azotati, essi aiutano con i loro acidi e sali la soluzione della fibrina, formano un tutto più analogo alla composizione del sangue, e valgono perciò a compiere una buona digestione ed a formare una sanguificazione perfetta, specialmente nei mesi estivi, quando co' loro acidi molto ossigenati possono compensare la rarefazione dell'aria. Oltracciò quegli elementi speciali che si contengono in molti degli accennati vegetali valgono non solo a produrre svariati effetti nelle funzioni dell'organismo, ma ancora possono talvolta riuscir medicamentosi. Sicchè può dirsi fortunato colui che, nascendo in queste contrade ricchissime di sì eccellenti prodotti, sa trarne opportunamente vantaggio secondo i suoi diversi bi-

sogni. Ma se l'uomo volesse esclusivamente nutrirsi di questi cibi erbacei, allora per ottenere da essi quella proporzione di sostanze plastiche ed azotate necessaria alla nutrizione, dovrebbe mangiarne in tanta quantità, che per la eccedente massa, e per la molta cellulosa vegetale riuscirebbe indigeribile; inoltre alle proporzioni più o meno scarse di sostanze azotate si accompagnano quasi sempre eccessi di acidi organici, di sali, e di acqua; e perciò mentre le prime sono insufficienti a riparare le perdite delle parti plastiche del sangue, i secondi sono superiori ai bisogni dell'organismo: e da queste due serie di cause ne derivano quegli effetti nocivi, che noi già nel nostro proemio accennammo. Tali fatti molto spesso si verificano nel popolo minuto napoletano, che potendo avere a mitissimo prezzo diversi erbaggi, ne mangia abbondantemente, e cerca quasi con essi soli di satollare la sua fame, senza unirvi vivande più nutritive (1).

## FRUTTI

Come negli erbaggi così pure nei frutti noi troviamo una immensa varietà nella loro chimica composizione. Infatti in alcuni scarseggiano ed in altri perfettamente mancano le sostanze azotate; mentre la fecola, i zuccari, l'amido, la cellulosa, i grassi, gli acidi organici, i sali, le sostanze aromatiche e l'acqua, secondo le diverse specie, vi si rinvengono in diverse proporzioni. Noi secondo il predominio di uno

(1) Noi abbiamo tralasciato di parlare con specialità dei *Funghi*, poichè pochissimi ne vengono in Napoli, e specialmente il popolo minuto quasi mai ne mangia; ma non possiamo trascurare di ricordare che una speciale sorveglianza dovrebbe esercitarsi sullo smercio di questo cibo; poichè o per ignoranza o per frode potrebbero mettersi in vendita dei *funghi velenosi* e deplorarsi tristissimi effetti in coloro che poco esperti e meno cauti ne mangiassero.

di quei diversi componenti avremmo volnto classificarli; ma ciò non potendo ottenersi in un modo rigoroso, cercheremo invece di non scostarci dalla citata norma per quanto è possibile, e per lo più ci industrieremo di aggruppare insieme quei diversi frutti, che più si somigliano per la loro chimica composizione, e per il loro valor nutritivo. Posto ciò, cominciando dai frutti nei quali abbonda la fecola, diremo in prima delle castagne.

Il **Castagno** (Castanea vesca) vegeta nelle Calabrie, negli Abruzzi, e più estesamente in Terra di Lavoro, e nei due Principati, sebbene ve ne siano anche delle piante nei contorni della città di Napoli. Qui si fa un consumo grandissimo delle castagne, che non si mangiano nel latte e nel vino come nell'Italia superiore, ma sibbene o *crude* quando sono ben *disseccate*, o *cotte al forno*, o *bollite* e queste si dicono volgarmente *allesse*, ovvero infine *arrostite* in tegami bucherellati. Infatti specialmente nei mesi d'inverno non vi è forse individuo della nostra plebe, che non mangi la sua *zuppa di allesse*, bagnando dei biscotti in quel brodo che si suol condire col sale, ed unirvi le foglie di lauro per renderlo più gradito: mentre nelle ore pomeridiane si sogliono per lo più mangiare in grande abbondanza le castagne *arrostite*, e le *infornate*. Su questo frutto interessante il dottor Guerrazzi cominciò a richiamare l'attenzione fin dall'Impero Napoleonico; indi lo analizzarono Gmelin e Payen; ma l'analisi più precisa la troviamo nella memoria presentata dal professor Giuseppe Albini alla R. I. Accademia delle scienze di Vienna nel 1854. Questi fece le sue analisi sulle castagne provenienti dall'Italia superiore e specialmente sulle bianche di Como e trovò in queste: cenere 3,32; grassi ed olii 1,8; amido e fecola 37,5; destrina e gomma d'amido 23,3; zuccaro 17,6; cellulosa o legnosa (ma le castagne non erano

prive di cuticola) 8,4; albumina vegetale 2,1; sostanze albuminoidi quale la proteina 5,23: ed è da avvertirsi che determinò le altre sostanze proteiche dopo di aver levata l'albumina solubile. Payen riferiva la cifra dell'acqua a 54,21 per cento, ed Albini a meno cioè a 37,7. Nelle ceneri vi sono ferro, potassa, soda, calce, magnesia, fosforo, solfo, silice, cloro, carbone ed acido carbonico. Le analisi ripetute dallo stesso egregio prof. Albini su di altre specie di castagne non gli hanno dato risultati gran fatto diversi. Laonde bene è da approvarsi il grande uso che si fa di questo frutto non solo presso di noi ma ancora altrove; poichè esso ricchissimo di fecola e non scarseggiante di albuminoidi di zuccaro e di sali ben può sostituire i legumi. Ma bisogna avvertire che quando si mangiano crude, le castagne riescono indigeribili, ed è necessario che sieno sempre ben cotte: e troviamo la ragione di questo fatto nella fecola, la quale cruda non è solubile nell'acqua e perciò è indigeribile; ma esposta al calore i granoli si disfanno, e si ha la così detta *colla* d'amido che è solubile e digeribile (1).

Il frutto del *Noce* (Iuglans regia) pure si mangia comunemente presso di noi. Le principali varietà sono la *pontica*, che è piccola con guscio duro; la *mollese* che è pure piccola ma con guscio molle; ed infine le noci di Sorrento sono le più grandi e le migliori, ma si usano per lo più dalle classi agiate. Il nostro volgo suole mangiare in està e specialmente dopo le cene della sera le noci fresche, ma le usa pochissimo nell'inverno, quando sono secche e si vendono a più caro prezzo. Il noce è un'albero originario della Persia, ed appartiene alla famiglia delle *terebintacee*; il suo frutto contiene alquanta fecula, zuccaro, mucilaggine, ma evvi un'olio che

(1) Per tale ragione le castagne così dette del *prete*, e le castagne *spezzate* che il nostro popolo suole mangiar crude, sono assai dure a digerirsi.

la caratterizza e che specialmente quando la noce è secca diviene spesso irritante e rancido; e sempre il mangiare di questo frutto in grande abbondanza può riuscir nocivo.

Quasi la medesima chimica composizione hanno i frutti dell'Avellano comune (Corylus Avellana) della famiglia delle *cupolifere* volgarmente in Napoli dette *nocelle:* si vendono per lo più quando sono state già cotte al forno; e si mangiano poi abbondantemente dal nostro volgo massime nei giorni di Natale, e non raramente son causa di disturbi digestivi.

Altri frutti che pur si mangiano per divertimento specialmente nei giorni natalizii sono i pinocchi detti volgarmente *pignuoli*, cioè le semenze del *Pinus Pinea* o *Pino d'Italia* le quali sono in massima parte composte d'albume oleoso.

Ma è poi interessantissimo lo esame dei frutti di un'albero molto comune nelle vicinanze di Napoli, quale è il *Fico*; e ve ne sono moltissime varietà. Alcune hanno due fruttificazioni come il *Fico Paradiso*, il *Colombro* ed il *Sampiero*, una al finire di primavera, e l'altra al finir d'està; e questi fichi si distinguono per essere più grossi degli altri. Nel corso d'està si maturano il fico *Lugliatico*, il *Biancolino*, il *Chiaiese*, ed altri di minor conto che sogliono essere precoci, ma quello che è più pregiato in Napoli è il *Fico Albo*, volgarmente detto *Troiano* che è tardivo, matura per lo più verso settembre, è molto gustoso, e leggiero a digerirsi. Il fico così detto *Dottato* è più ricco di mucilaggine e di tessuto corticale, e mentre è men buono del troiano a mangiarsi fresco, pure è migliore per disseccarsi. Vi è infine un'altra varietà di fico così detto *Vernino*, che suol maturare tre volte l'anno cioè verso Natale, verso Pasqua, e sul finire di Giugno. Noi rimandiamo i nostri lettori alla dotta memoria dell'egregio Prof. Gasparrini sulla natura del caprifico, del fico,

e della caprificazione (1), per più minute ed esatte notizie sul proposito. Il medesimo autore fa osservare che nei luoghi caldi ed asciutti l'albero del fico poco cresce, ma i suoi frutti sono più dolci, come intorno al Vesuvio; ed al contrario l'albero nelle *paduli* cresce moltissimo, ma i frutti sono meno buoni. In generale la composizione chimica dei fichi offre abbondanza di mucilaggine, di zuccaro, di acqua, di acidi organici e di sostanze grasse. Il nostro popolo è oltremodo ghiotto di questo frutto, e maggiormente si sogliono mangiare il *troiano ed il dottato*, quasi sempre in gran quantità, spesso senz'altro cibo, e non poche volte quei fichi sono guasti e corrotti. Perciò mentre tali frutti per la loro chimica composizione sarebbero ottimi, mangiati parcamente con pane od altro cibo consimile, riescono non raramente nocivi per gli abusi troppo comuni nel nostro popolo minuto, e sono cagione di svariate malattie intestinali e specialmente di diarree. Si usano poi nell'inverno i fichi secchi i quali sono un'ottimo cibo come dimostra il Payen, il quale ha osservato che i fichi freschi contengono: azoto 0,14; carbonio 15,50; grasso 1; acqua 66; mentre i fichi secchi contengono azoto 0,92; carbonio 34; grasso 1 ; acqua 25 : queste analisi sono troppo eloquenti per dimostrare quanto sia utile il disseccare i fichi e conservarli per l'inverno. In Napoli si fa un gran consumo di fichi secchi, ed i migliori sono quelli, che vengono dal Cilento e dalle Calabrie, ma questi si mangiano per lo più dalle persone agiate ; mentre la gente del volgo compra a minor prezzo le qualità inferiori che sono sovente mal conservate e mezzo guaste.

L'*Opunzia fico d'India* (Opuntia vulgaris) pianta originaria dell'America è presso noi coltivata nei colli che stanno

(1) Rendiconto dell'Accademia Reale delle scienze di Napoli an. 1845 num. 23.

a cavaliere di Chiaia e Posilipo, ma le migliori qualità dei suoi frutti ci vengono da Sicilia e da Calabria. Questi frutti hanno una corteccia coverta di spine, e coronata di larga areola circolare, che diviene di color giallo quando giungono a maturità. I fichi d'India sono in massima parte composti da albume, con molti semi in esso nuotanti. Il nostro popolo minuto ne mangia, ma scarsamente, e per lo più nelle ore della sera si veggono nelle vie della nostra città dei venditori che hanno innanzi delle tavole con fichi d'India mondati della loro corteccia.

Del frutto del Pero comune (Pirus communis) le principali varietà sono le estive e le invernali, le quali si raccolgono in autunno e poi maturano nell'inverno nelle dispense. Queste ultime si mangiano solo dalle persone agiate: mentre il nostro volgo fa sciupo delle pere estive, e tra queste le varietà più usate sono la *reale* volgarmente detta *coscia di donna*, la *mastantuono* la *carmosina* ed altre di minor conto.

Dei frutti del Melo (Pirus malus) ve ne sono pure le varietà estive e le invernali. Le più pregiate sono le invernali tra le quali principalmente si distinguono quelle che volgarmente diconsi *cannamele*, *ghiacciate*, *appiuola*, *limoncelle*, *mele-pere*, *piattolelle*, *genovesi*, ed *annurche*, ma queste si vendono a caro prezzo e perciò sono poco usate dal popolo minuto. Questo suol mangiare le mele estive delle quali alcune sono di cattiva qualità come la *gaetanella*, la *stoppa*, e la *cedriuola*; mediocre è *l'agostina* che si coltiva nei luoghi elevati di Somma e di S. Anastasia, ed è solo buona la *dolceola* che si coltiva negli stessi siti ma più raramente (1). Le mele e le pere sono molto simili per la loro chimica compo-

(1) Gasparrini, Cenno dello stato presente dell'Agricoltura della Provincia di Napoli an. 1845 p. 40.

sizione, e quando sono immature, sono ricche di acidi e di cellulosa, e perciò riescono indigeribili ed astringenti, mentre quando sono mature, sono polpose, zuccherine, rinfrescanti ed alquanto nutritive; e si è creduto da taluni che siccome nelle pere invernali si contengono molti sali calcarei, così possono riuscire utili ai rachitici. Vi sono alcune specie di pere che si fanno brunastre dal centro alla periferia, allorchè sono giunte a maturità, e prima di subire la fermentazione acida ; si dicono *infegatate* dal nostro volgo, che le mangia molto volontieri. Ma il vedere poi che in està si mangiano sovente ed in abbondanza dal popolo minuto pere e mele o immature, o corrose dai vermi, o guaste, e che si raccolgono a bella posta tali *scarti* o *avanzi* di altre vendite, e si smerciano a vilissimo prezzo, sono tali fatti che domandano una severa proibizione dalle autorità, che presiedono alla pubblica igiene. Ricordiamo pure che in està ed in autunno si sogliono dal nostro popolo minuto mangiare delle *mela cotte:* queste sono per lo più quelle di peggiore qualità, ma con la cottura si fanno polpose, diventano zuccherine, la cellulosa vegetale riesce più digeribile, e perciò non sappiamo riprovarne l'uso.

*Sorbo* (Sorbus domestica) *suorvolo* dei Napoletani. Questo fiorisce in Aprile e matura le frutta in autunno ed in inverno; i Napoletani le comprano immature ed usano tenerle a fascio sospese per farle maturare. I frutti del sorbo, quando sono immaturi, hanno un color verde, contengono acido sorbico, o malico, che unito all'acido gallico li fa riuscire acidi ed astringenti, per modo che il nostro volgo li usa contro la diarrea. Quando poi maturano, prendono un color bruno, e per un principio di fermentazione si fanno dolci.

Poco differisce dal sorbo il *nespolo comune* (Mespilus germanica) che dà un frutto di figura globosa con escavazione

pentagonale all' apice, ed è di color bruno nerastro, ma si usa poco dal nostro volgo.

Il *Corbezzolo comune* (Arbutus unedo), *suorvo peluso* dei Napoletani, dà delle bacche globose, di color rosso ranciato, con sapore dolce, che sogliono produrre la ubbriachezza. Se ne cava lo zuccaro, se ne fanno liquori spiritosi; ma il nostro popolo raramente ne mangia.

Quello che i Napoletani chiamano *Legno santo* corrisponde al *Diospyros Lotus*. Esso dà delle piccole frutta che rassomigliano alle morole ed alle corbezzole delle piante selvatiche, e si sogliono mangiare dalla minuta gente specialmente nel giorno della commemorazione dei defunti.

Moltissime varietà di *Susine* si vendono in Napoli e volgarmente sono dette *prune*. Le principali sono la *buon-boccone* (pruna pappacone dei Napoletani) quella dei *vecchietti* (testicolo di montone dei Napoletani), quella *d'India* ed altre; ma le più pregiate sono la *claudia* detta comunemente di Francia, e la *scaudatella* che matura assai tardi, e perciò dicesi di vendemmia, e che serbata si mantiene così un poco raggrinzita per tutto l'inverno, ma sugosa e dolce (1). Le susine fresche non sono affatto prive di materie azotate che miste agli acidi organici,alle parti zuccherine, ec. le fanno riuscire ottime specialmente nell'està; ma quando si disseccano, diventano un cibo non meno buono per l' inverno, come lo comprovano le analisi del Payen che vi ha rinvenuto: azoto 0,73; carbonio 28; grasso 1; acqua 26.

L'*albicocco* (Prunus armeniaca) è un' albero fruttifero comunissimo nelle vicinanze di Napoli, ed i suoi frutti sono detti volgarmente *crisommole*: ve ne sono molte varietà e la migliore è *l'albicocca pesca* detta comunemente di Germania,

(1) Gasparrini, Op. citata pag. 38.

che ha polpa tenera dolce ed odorosa; vien poi la *mangiaiuola*, indi *l'alessandrina* che dicesi volgarmente *mennolella*, la quale è più precoce delle altre ed infine quella distinta con l'epiteto del *vicario* ed altre di minor conto (1). Le albicocche in paragone delle prngna contengono più albumina solubile e sono perciò più nntritive.

Si vendono pnre in Napoli molte varietà di *Pesche*, le quali secondo il Gasparrini si riducono principalmente a tre cioè le *pesche veraci* dette volgarmente *persiche*, le *pesche duracine* che corrispondono alle *percoche*, e le *pesche-noci*, chiamate *noci-persiche*. Specialmente la polpa sugosa e molle della *pesca* è giovevolissima per le sne qualità lievemente acide, e riesce rinfrescante e digeribile: solamente dobbiam ricordare che come le pere e le mele, così ancora le susine, le albicocche e le pesche mangiate dal popolo minnto sono per lo più qnelle di peggiori qualità, e spesso o immature, o guaste e corrotte.

I frntti del gelso che si mangiano sono di due principali specie, cioè del nero (Morns nigra), e del bianco (Morus alba ). Le *gelse nere* sono lievemente subacide ricche di zuccaro, e sogliono riuscire rinfrescanti, lievemente catartiche ed eziandio antiscorbutiche. I Napoletani di tutte le classi ne usano abbondantemente, e massime nel mese di giugno: basta allora percorrere nelle primissime ore del mattino i mercati della città per vedere quante centinaia di ceste ne sono ripiene, che si smaltiscono ogni giorno sollecitamente; formando le gelse more la colezione molto gradita al nostro popolo minnto nelle prime ore del mattino. Fra i gelsi bianchi poi quello che dà un frntto più grosso e saporoso è il *Chiaiese*, mentre le altre varietà sono pregiate per le foglie e

(1) Gasparrini, op. c. pag. 37.

non per le frutta: e veramente fa schifo il vederne talune pessime ed inacidite vendersi nei calori estivi specialmente ai ragazzi del nostro volgo ad un prezzo vilissimo.

In Napoli è pur comune il frutto delle *fragole comuni* (fragaria vesca), ma per il caro del prezzo il nostro volgo ne mangia troppo raramente.

Il Ciriegio ( Prunus avium ) è comunissimo tra noi, e dà molte varietà di frutti, che volgarmente dai Napoletani si chiamano *cerase*. Le principali sono la *Ciriegia selvatica* (Cerasus silvestris) che dà un frutto quanto un pisello, nero, e con succo di color rosso sanguigno che tinge le labbra : la *juliana* ( Cerasus juliana ) il cui frutto è molto più grosso di color fosco o nero con succo più o meno colorato; e la *duracina* ( Cerasus duracina ) la quale si distingue per essere più dura, ed ha l'epicarpio colorato in roseo e la polpa scolorata: ve ne sono pure molte altre varietà di minor conto. La composizione chimica delle ciriegie offre insieme con i soliti acidi organici, zuccheri, acqua e sale, una buona quantità di albumina solubile, e perciò esse nell' està sono un' ottimo frutto; ma il nostro popolo non solo assai spesso ne abusa, e suol mangiare le peggiori, le immature, e le corrose dai vermi; ma suole eziandio ingoiarne i noccioli , nè fa d'uopo il dire quanto quest'uso sia pessimo.

Le *amarene* sono i frutti del Prunus cerasus Lin.: esse han polpa sugosa, acidola, e sono molto più rinfrescanti ed astringenti delle ciriegie, ma il nostro popolo minuto non ne suol mangiare ; e presso noi si usano per lo più per farne conserve per l'inverno.

Si vendono pure nella nostra città i frutti del *Punica Granatum, melagrano comune*, e le principali varietà sono *l'acre*, e *l'appiuolo:* ma non è necessario trattenerci su di essi, poichè tali frutti poco si mangiano dal basso popolo.

I Limoni e molto più le arance sono in taluni tempi abbondanti nella nostra città; e sebbene la provincia di Napoli non sia scarsa di agrumi, pure le migliori qualità ci vengono dalla Calabria, e specialmente dalla Sicilia, che ci manda arance dolcissime. Tali frutti, altrove pregiatissimi, si comprano in alcuni tempi dal nostro popolo a prezzo assai mite, sebbene non fossero sempre di buone qualità. I limoni e le arance contengono acidi organici a dovizia e sono perciò ottimi come rinfrescanti e temperanti. Dobbiamo infine notare che dei limoni ve ne sono molte varietà : il *comune* di cui si estrae il succo; quello detto *di pane* che si mangia per avere scorza grossa e sugosa; quello detto *incannellato* pregiato per la sua figura e che pur si mangia , e qualche altra varietà di minor conto.

Prima della funesta malattia delle viti in Napoli le uve erano abbondanti, ed il nostro popolo poteva comprare a discreto prezzo anche le qualità più pregiate come quelle che volgarmente diconsi *moscarella* , *moscarellona*, *sanginella* , *uva del vasto* ed altre che si conservano per l'inverno; ma oggi si sono rese rare anche le qualità meno buone, e perciò il nostro popolo minuto raramente ne può mangiare. L'uva è composta di acqua, cellulosa, acido pettico, tannino, albumina, altre materie azotate, olii essenziali, materie grasse, zuccaro, bitartrato di potassa, tartrati di calce e di albumina, solfati, fosfati, ed altri sali; è perciò un frutto non solo preziosissimo per la formazione dei vini, ma ancora ottimo per mangiarsi fresco, meno però quando è immaturo, poichè allora è acre, indigeribile e riesce dannoso. Sono pure eccellenti le uve appassite che volgarmente dai Napoletani si dicono *passi:* si vendono nell'inverno a caro prezzo, e servono per lo più per condimento.

L'olivo di cui sono tanto ricche alcune provincie di que-

sta parte meridionale d'Italia è scarso nei contorni di Napoli. Vi sono talune specie di olive che si mangiano dai Napoletani e principalmente nei tempi di Quaresima e verso le ore della sera; queste sono le più grosse come le così dette di Spagna, di Gaeta ed altre simili. Le altre varietà di olive più piccole sono più ricche di grassi e servono per estrarne gli olii dei quali alcune nostre provincie sono ricchissime e ne forniscono la nostra città, nella quale se ne fa un consumo grandissimo per condimento, usando le peggiori qualità per la illuminazione. Le olive poi che si mangiano si fanno prima dolcificare nell'acqua, e si colgono quando sono ancor verdi.

Il *Pomidoro* (Solanum Lycopersicum) è pianta annuale originaria del Brasile e resa comunissima nelle nostre contrade; appartiene alla famiglia delle solanacee. Le sue frutta si distinguono in quattro principali varietà 1.° la *pommadora ricciuta* che è grossa, gibbosa, corrugata, rotonda, di color roseo ed alquanto depressa. 2.° la *gialla* che è meno grossa, 3.° quella a *fiaschetto*, 4.° la *cerasuola* (1). Queste frutta sono succolente, pregne di acidi, mucilaggine e zuccaro, hanno un poter diuretico, e tracce di un principio viroso calmante. In Napoli se ne fa un consumo grandissimo: nei mesi estivi ancora immature si sogliono mangiare crude all'insalata con la cipolla, l'origano ec. e giunte a maturità se ne formano diverse salse con le quali si condiscono diversi cibi e specialmente le paste. Si fanno poi in grandissima abbondanza le conserve di pomidoro, che servono per comune ed usuale condimento nell' inverno. Ad eccezione di quelle insalate fatte con pomidoro immaturi, tutti gli altri usi cui serve questo frutto prezioso sono certamente commende-

(1) Gasparrini, op. citata pag. 30.

voli; e solo dobbiamo deplorare che spesso con sostanze eterogenee e coloranti si adulterano quelle conserve che si vendono a minor prezzo al popolo minuto.

I *Peperoni* si usano pure abbondantemente massime dal nostro volgo, e ve ne sono quattro principali varietà. 1.° Il *cerasuolo* (Capsicum cerasiforme) molto piccolo ed amarissimo che per lo più si dissecca e serve di condimento nell'inverno specialmente ai campagnuoli; 2.° *Capsicum annuum* detto dal volgo *chiochiaro* che ha il frutto il doppio o triplo più grande, schiacciato con cinque gibbosità: questo pure difficilmente si mangia fresco e per lo più serbasi in composta; 3.° *Capsicum conicum* detto volgarmente *lungo*, più grande del precedente, di color rosso, o giallo; dolce od amaro, che si mangia fresco, e pure si suol serbare per l' inverno o in composta o disseccato. 4.° Quello poi che più comunemente si usa è il *Capsicum grossum* detto peperone carciofo o di Spagna, che è il più dolce, polposo, nutritivo ed eccellente a mangiarsi (1). Tutti si piantano in primavera e fruttificano in està ed allora il nostro volgo ne mangia abbondantemente o fritti, o arrostiti, o mescolati nelle diverse minestre, ovvero crudi. Se ne fanno nell' aceto delle conserve per l'inverno che per lo più servono a formare i così detti *piatti di rinforzo* nelle mense degli agiati, e sono raramente usati dal volgo; il quale suole servirsi per condimento in diverse vivande dei peperoni amarissimi disseccati specialmente nei mesi d'inverno. Nei peperoni meritano special considerazione quei principii eccitanti e stimolanti che più o meno vi abbondano; e come per questi essi nei pasti solleticano piacevolmente il gusto, e stimolano opportunamente lo stomaco; così pure usati in eccesso possono riu-

(1) Gasparrini, op. citata pag. 26.

scir dannosi: perciò i migliori a mangiarsi sono i peperoni nei quali quei principii sono giustamente contemperati da altre sostanze zuccherine e nutritive.

Dobbiamo pure ricordare i frutti del *Petronciano*, che il nostro volgo chiama *molignane*, e che suole mangiare preparandoli in due principali maniere, che si dicono alla *scapece* ed alla *parmigiana*, e che noi per esattezza storica dobbiamo notare. La prima consiste nel far prima bollire i frutti del petronciano tagliati in pezzi, e mettendoli poi nell' aceto con aglio, peperoni amarissimi, menta ec.; e la seconda nel friggerli prima e poi condirli con formaggio, salsa di pomidoro ec.

Parliamo infine di un' altro abbondante e svariato genere di frutti, che ci vien dato dalla famiglia delle cucurbitacee. In prima il *Mellone Pepone* (cucumis melo) che i Napoletani chiamano *mellone di pane* offre due principali varietà quelli che maturano in està, e gli altri che si colgono immaturi in autunno e poi maturano nell' inverno: specialmente gli estivi sono molto abbondanti, ed il nostro volgo ne fa sciupo grandissimo. Lo stesso deve dirsi dei *cocomeri* (Cucumis Citrillus Ser. Cucurbita Citrillus Lin.), che dal volgo si chiamano *melloni d'acqua*, e si mangiano tanto abbondantemente, che in està ad ogni tratto se ne incontrano venditori fissi ed ambulanti. Questi frutti ricchi di *cellulosa cruda* riescono sovente indigeribili: ma il così detto *mellone di pane* quando è ben maturo contiene molto zuccaro ed è al certo più digeribile e nutritivo dei *cocomeri*, i quali sono in gran parte composti di cellulosa e di acqua. Vediamo infatti che è costume dei Napoletani il fare il digiuno nella vigilia dell'Assunta, e di non cibarsi di altro in quel giorno che di pane e melloni in abbondanza; immediatamente dopo molte malattie intestinali e specialmente le diarree si fan-

no molto più frequenti: come pure in conferma ci vien riferito che nella campagna del 1849 i Tedeschi ghiotti immensamente dei detti frutti depredavano i campi lombardi e ne mangiavano a dovizia: tosto gli ospedali furono popolati più di ammalati affetti da diarrea, che di feriti. Tali fatti sono sufficienti per consigliare al nostro popolo la moderazione nell'uso di questi frutti.

Il peggiore di tutti è il *mellone cedriuolo* (cucumis sativus) *cetrulo dei Napoletani*. Questa pianta originaria della Tartaria e dell' India orientale è oggi presso noi comunemente coltivata. Il suo frutto bislungo con la punta a corno più o meno curvo ha la corteccia per lo più verde, e la parte interna è bianca. dura, friabile, insipida, con carpelli distinti e separabili. Nei *cedriuoli* il tessuto cellulare non solo è abbondante, ma ancora duro e resistente per modo, che riescono tanto indigesti, che noi siamo meravigliati come il nostro popolo minuto possa mangiarli crudi in grande abbondanza. Almeno quando si mangiano all' insalata, l'acido acetico ne aiuta la digestione, e sovente mescolati con le patate o con altri cibi consimili, questi suppliscono alle sostanze nutritive, che in essi mancano, e li rendono meno nocivi.

Riferiamo qui le diverse varietà di zucche, che hanno quasi la medesima chimica composizione, ma riescono più digeribili e nutritive, perchè si mangiano cotte. Tra le zucche ordinarie (Cucurbita pepo) se ne usano presso di noi tre principali varietà: la prima detta *popona* è di color giallo *ranciato* dura e molto zuccherina, si usa per lo più a minestra, o fritta, e si sogliono con essa pure preparare quelle tali *scapeci*, che sopra accennammo. La seconda è la zucca bianca o *frataia*, che ha scorza verde e polpa bianca: essa non si mangia mai, quando è giunta al perfetto sviluppo, ma per lo più piccola e tenera, e si hanno allora

i così detti *cocozzelli*, usitatissimi presso noi; mangiandosi a minestre, ad insalata, fritti ed in altri svariati modi. Si mangiano pure le piccole e tenere foglie della zucca bianca, come pure i *fiori*, che il nostro volgo chiama *sciorilli*, ed unendoli alle paste ne prepara delle fritture, che altrove abbiamo accennate. Vi è infine la zucca lunga (Cucurbita legenaria L.), *cocozzelle lunghe* dei Napoletani, che pure si mangia in està a minestra, o sola, o con mescolanze di patate, pere, pomidoro e peperoni.

In questa breve esposizione di frutti tanto svariati e diversi, noi vedemmo in taluni di essi abbondare a preferenza le fecole, in altri i zuccari, in altri i grassi, in altri gli acidi organici, in altri la cellulosa vegetale, in altri dei principii eccitanti e stimolanti, in altri i calmanti, ed in tutti esservi delle sostanze azotate, ma sempre più o meno scarseggianti, e degli olii essenziali, o delle sostanze aromatiche speciali, che li rendono graziosi e piacevoli. Dunque i frutti non solo sono il piacevole ristoro di ogni pasto, ma i necessarii mezzi per i quali l'uomo può avere un'alimentazione perfetta e completa; e specialmente quella immensa serie di preziosi frutti, che natura nella stagione estiva ci prepara, ricchi di acidi organici e di acqua, non solo riescono rinfrescanti; ma ancora portano nel sangue sostanze grandemente ossigenate per compensare la rarefazione dell' aria e temperare l'azione degli eccessivi calori.

Ma quando la nutrizione dell'uomo si volesse totalmente affidare a queste frutta o si mangiassero in grande abbondanza con scarsezza di altri alimenti, allora succederebbe quello stesso che dicemmo rapporto agli erbaggi. Per ogni piccola porzione di sostanze azotate e nutritive s' introdurrà nell'organismo gran quantità di acidi e di acqua; per tal modo i succhi gastrici non solo non hanno materie azotate e fe-

culente sulle quali possono agire, ma restano altresì maggiormente acidificati; come pure il sangue non trova in quei cibi acquosi il compenso alle perdite delle sue parti riparatrici. Perciò avviene che gl'individui del nostro popolo minuto, che abusano troppo dei frutti nella stagione estiva, s'indeboliscono nelle forze e vanno specialmente soggetti a disturbi intestinali, come lo confermano le speciali malattie, che ricorrono in Napoli nell'està Questi effetti si fanno più tristi e gravi quando le frutta che si usano sono o guaste, o cattive, o immature. Nelle frutta immature gli acidi non sono compensati da giusta proporzione di parti zuccherine, che nella completa maturazione si formano, ed è altresì maggiore la quantità delle parti indigeribili; poichè nelle frutta immature di unita alla cellulosa vi è la pectosi insolubile, la quale poi per lento processo di fermentazione, quando quelle si maturano, si trasforma in pettina, che è sostanza gelatinosa, digeribile, e nutritiva. Con la prolungata azione del calore la *pettina* si trasforma gradatamente in acido *pettico*, e perciò avviene che i frutti sottomessi all'ebollizione nell'acqua si sopraccaricano di parti gelatinose, e sono certamente da commendarsi le conserve, che per questo modo si fanno per l'inverno. Infine noi con l'esempio dei fichi, delle uve, e delle susine abbiamo dimostrato che è cosa ottima conservar questi frutti disseccandoli regolarmente, e se si generalizzassero e si migliorassero i modi diversi di far le conserve di frutta per l'inverno, si potrebbe economicamente trarre profitto da una gran quantità di alimenti, che in està parte van perduti e parte usati immoderatamente sono causa di malattie.

ARTICOLO TERZO

**Bevande più usate dal popolo minuto di Napoli.**

—

L'acqua potabile è la prima, che richiama la nostra attenzione, non solo perchè è la principale e necessaria bevanda, ma eziandio per gli svariati usi domestici cui serve; per modo che qnando essa o scarseggia o è cattiva, non pochi mali ne vengono alle popolazioni. In una città come Napoli immensamente popolata e nella quale si risentono ben fortemente i calori estivi, prima cura dovrebbe essere quella di fare che da per ogni dove limpidi e perenni corsi di acqua la irrigassero; mentre al contrario dolorosamente vediamo che in molte delle sne parti le acqne scarseggiano, ed in altre non hanno quelle qnalità, che le rendono salutari. Infatti le acque correnti, che sono in Napoli, vi vengono portate dai due canali della Volla e di Carmignano: il primo provvede d'acqua tutti i luoghi bassi della città lungo la marina, ed il secondo si distribuisce in altri luoghi un poco più elevati; ma specialmente gli abitanti di quella parte della città, che è posta sulle colline, sono privi di acque correnti e costretti a raccogliere le *piovane*. Vi sono molte sorgive ma cinque non *salmastre*, cioè quelle di S. Pietro Martire, di S.ª Barbara, dell'Acquaquiglia, del Leone, e della Marinella. Infra tutte le migliori sono le *correnti* per le ottime qualità che presentano all'analisi chimica (1); ma pnre si osserva

(1) Cassola — Ricerche chimiche sulle acque che si portano in Napoli dette della Volla e del Carmignano.

che nello stesso condotto del Carmignano, nel lungo tratto che si vede ancora scoverto da Maddaloni a Casalnuovo, le acque in molte parti si rendono putride e melmose. Ma gravi danni pure ne vengono dagli sconci dell'architettura domestica dei nostri pozzi, e sovente si guastano le acque anche le più salubri, vi si aumentano le parti terrose, vi si fanno penetrare liquidi impuri, e vi si mescolano materie diverse e nocive. Su questi fatti interessanti volsero maggiormente l'attenzione Andria, de Renzi ed ultimamente il Turchi. Noi molto volentieri ci fermeremmo sul proposito, se la natura di questo lavoro il consentisse; ma diremo solamente con Andria che *questa impropria architettura si vorrebbe altrimenti regolare ed il volgo dei nostri architetti si dovrebbe persuadere che questo è uno degli inconvenienti più grandi per tutti i versi* (1). Per quello che risulta dalle ricerche del prof. Cassola, l'acqua della Volla contiene *solfato, e carbonato di calce, muriato di magnesia, e tracce di silice;* e l'acqua del Carmignano contiene gli stessi sali quasi nelle medesime proporzioni tranne la silice. La importanza che hanno questi diversi sali nelle funzioni e nella composizione dell'organismo, basta a giustificare che non solo è utile, ma necessario che ve ne sia una discreta quantità nelle acque potabili. Ma se invece questi sali eccedono la ordinaria proporzione, come si osserva nelle acque piovane e nelle salmastre, e specialmente quando il solfato di calce abbonda, allora in queste acque i legumi mal si cuociono, ed esse riescono pesanti, indigeribili, e lungamente usate preparano tristi malattie. Dobbiamo però quì riflettere che le acque piovane *pure* non contengono sostanze che le rendono insalubri; ma si fanno poi tali, perchè passando per terrazzi sovente

(1) Trat. delle acque minerali par. 2.ª p. 370, Nap. 1775.

sporchi si sopraccaricano di sostanze impure e terrose, e raccogliendosi in cisterne che hanno le muraglie ed il fondo di sostanze calcari, s' impregnano di sali di calce. Infine la putrefazione delle sostanze organiche animali e vegetali fa sviluppare nell'acqua gas acido carbonico, ed ammoniaca e la rende immensamente nociva. Posto ciò, che cosa diremo quando vedremo specialmente nelle case del nostro basso popolo i pozzi messi a fianco ai luoghi immondi; i serbatoi di acqua sottoposti alle stalle ed ai cortili per modo, che a traverso del lastricato vi possono filtrare liquidi impuri; ed in generale la sorveglianza delle acque tanto poco curata che frequentemente vi si mescolano sostanze eterogenee? Dobbiamo dolorosamente conchiudere che parte del nostro popolo è costretto a bere acque salmastre, o piovane malamente raccolte; e parte ha le acque correnti e sorgive, che sarebbero buone, se spesso non restassero adulterate da tanti riprovevoli sconci. Sicchè il provvedere di buone acque i luoghi, che ne mancano; il cercare i modi più acconci per ben raccogliere le acque piovane; ed il migliorare i condotti delle acque sorgive e correnti, curandone severamente la sorveglianza, sono sacri doveri delle autorità municipali e governative: altrimenti molti funesti danni alla salute pubblica saranno i tristi effetti di questa riprovevole trascuraggine.

In Napoli abbondano talune acque minerali, ma noi non ne parleremo, perchè esse si usano solamente per medicine; e ricordiamo solo l'acqua solfurea che nei mesi estivi si usa abbondantemente dai Napoletani, i quali specialmente nelle ore della sera accorrono in folla a S. Lucia per bere quest'acqua vicino alla sua fonte. Essa è limpida, schiumosa, odora di uova putrefatte, deposita solfo in contatto dell'aria, ed è un poco più leggiera dell'acqua comune.

*Vini*—Noi qui non parleremo dei nostri vini più pregiati,

come quelli del Vesuvio, di Procida, di Capri, d'Ischia, di Posilipo ec.,poichè questi non si bevono certamente dal popolo minuto, il quale prima della malattia delle uve soleva bere i vini leggierissimi ed aspretti di Marano, della Volla, di Fuorigrotta, ed altri simili, i quali al presente si sono resi scarsissimi, ed il nostro popolo beve per lo più i vini che vengono dalle diverse provincie di questa parte meridionale d'Italia. La diversità del clima e del suolo influisce potentemeute a produrre le moltiplici varietà di vini: infatti le uve sono assai zuccherine nelle Calabrie, nelle Puglie, nella Basilicata, nella Campania felice ed in generale nei siti caldi e bene esposti: mentre al contrario nei suoli argillosi, e nelle provincie fredde e montagnose, come gli Abruzzi, le uve raramente giungono a maturità, e vi si avrebbero dei vini deboli, se non si avesse il costume di cuocere il mosto, per renderli coloriti e saporosi. Perciò vediamo che le Calabrie ci danno vini forti e spiritosi; la Campania dà vini leggieri,tra i quali sono pregiati gli *asprini* alquanto acidetti e diuretici, e gli Abruzzi danno gran quantità di vini *cotti;* come sappiamo che vanno pregiati i *dolci moscati* di Trani e di Lipari, gli *austeri vini* di Cuma e Pozzuoli, i *fragranti* di Procida e Gragnano, i *leggieri* di Capri ec. ec. Ma qualunque sia la diversità di composizione nelle varie specie di vini; essi quando sono puri e moderatamente usati rianimano e facilitano la digestione, stimolano e ristorano le forze del lavoriere, e però sogliono talvolta essere il naturale compenso di un pasto poco nutritivo, come facilmente si compruova dallo esame dei diversi principii componenti comuni a tutti i vini. Infatti l'acqua, che più o meno in abbondanza in essi si contiene, compie in parte i suoi speciali uffizi: l'alcool meglio di tutte le altre sostanze idrocarbonate favorisce i fenomeni di lenta combustione, e mantiene il calore animale: i sali di

potassa, di soda, di calce, di allumina e di silice concorrono al certo a rinnovare le materie saline, che fanno parte dei nostri tessuti, e sono espulse abitualmente nelle secrezioni; ed è certo utilissima quella porzione di sostanze azotate, zuccherine, e grasse, che si trova nei vini. Dunque una discreta quantità di vino sarebbe il più utile ristoro nei pasti della nostra plebe; se però diverse adulterazioni consigliate dalla ingordigia dei venditori non lo rendessero nocivo. Se dopo la malattia delle uve, in Napoli è rarissimo trovare del vino puro anche al più caro prezzo; che cosa poi non deve essere quello, che a vilissimo prezzo si vende al popolo minuto? In esso si sogliono aggiungere i frutti del sambuco, la decozione del campeggio ed altre materie coloranti per dargli il colore; il litargirio ed i sali di piombo per addolcirlo; il ferro e peggio i preparati di rame per farlo parer più forte; l'allume di rocca per dargli un sapore più austero ed un colorito più vivo e stabile; si suol mettere il solfo nel vino nuovo per farlo parer vecchio; insomma per togliere da questi cattivi vini gli svariati difetti si sofisticano con mille imposture, che son cause di lente flogosi intestinali, di coliche, e di tali malanni, che spesso il popolo sorbisce con queste bevande dei lenti veleni. Qual dovere non avrebbero le autorità di sorvegliare, e di proibire severamente questi funesti abusi!

*Bevande alcooliche* — Noi sappiamo che nei tempi andati in Napoli era molto scarso l'uso dei liquori spiritosi specialmente nelle persone del volgo, le quali solo nel Natale, nella Pasqua ed in altri giorni solenni allietavano con essi la loro mensa; ma poscia quest'uso si venne facendo sempre più frequente e comune, i venditori di acquavite si moltiplicarono; il popolo minuto cercò di supplire con esse alla scarsezza del vino. Specialmente nella stagione invernale si

veggono due o tre ore prima del giorno girare per la città i venditori ambulanti di acquavite, i quali le smerciano ai cocchieri, ai facchini, ai lavorieri, ed in generale a tutta la bassa gente, che è costretta in quell'ora ad affrontare l'intemperie della stagione ; in tal circostanza l' alcool è certamente vantaggioso come un'ottimo eccitante e calorifico. Ma molti dei nostri popolani sogliono ripetere parecchie volte nel corso del giorno le bibite di liquori spiritosi, e con dispiacere vediamo, che quest'uso si è generalizzato anche nei mesi estivi. L'alcool, che nei diversi vini si rinviene in una quantità più o meno discreta e la cui azione è temperata da altri svariati elementi, si trova al contrario nei liquori spiritosi in grande abbondanza, ed ha un' azione attiva e potente. Posto ciò, noi quì non vogliamo entrare nelle discussioni diverse sulle modificazioni, che l'alcool subisce nell'organismo, alle quali accennammo nel nostro proemio; ma ricordiamo solo che l'alcool eccessivamente usato nuoce alla robustezza degli individui, e perverte la nutrizione, perchè mentre da una parte esso fa risentire meno il bisogno di cibo, non può d'altronde ricostituire le perdite delle parti plastiche del sangue; come pure se agisce da eccitante sul sistema nervoso, non può non farne mal governo, quando un tale eccitamento è troppo smodato e frequente: ed è generalmente noto che l'abuso delle bevande alcooliche perverte gli organi della digestione, ed induce nel sangue una discrasia speciale. Or se a tutti questi fatti aggiungiamo che l'alcool potendo far le veci di un'alimento eminentemente respiratorio e calorifico non è nè utile nè opportuno negli estuanti calori di està; noi avremo tutte le ragioni per poter consigliare al nostro popolo che ritornasse all'antica temperanza; poichè se può essere utile un moderato uso delle bevande alcooliche nella stagione invernale, è sempre

nocivo nell' està, ed allora l'astenersene completamente sarebbe cosa molto lodevole. Specialmente alle donne, che dovrebbero essere intente alle placide cure domestiche, ed ai lavori, che non richiedono un'eccessivo consumo di forze; alle donne che dovrebbero vivere la mite e dolce vita del l'affetto, sarebbe cosa molto opportuna che si proibissero le bevande alcooliche; perchè se ogni altro triste effetto si evita, certamente quello stimolo eccessivo eccita straordinariamente il sistema dei nervi, che nella donna è delicato e sensibile, e la spinge più facilmente all'impeto delle passioni. Infatti i liquori spiritosi eccitano potentemente all'atto venereo, e si crede che allora la maggior parte dei coiti sieno infecondi: in Inghilterra si verificò che aumentando il dazio sulle acquearzenti si moltiplicò il numero dei parti, ed aumentò il numero della popolazione. Riflettiamo inoltre, che al presente, per la malattia delle uve, sono rari i liquori spiritosi, che si hanno per distillazione dei vini e che sarebbero i migliori: per lo più si ricavano dal granone, dalle patate, e da altri prodotti consimili, che sono capaci di subire una fermentazione alcoolica: queste seconde qualità di liquidi spiritosi sono meno piacevoli al gusto, e peggiori; e sono appunto quelle che il nostro basso popolo consuma a mite prezzo. Le peggiori poi tra tutte le acquavite sono quelle che si estraggono dalle patate, come riflette Krauss; perchè contengono solanina ed acido prussico, che sono veleni potenti. Aggiungiamo infine le falsicazioni ed adulterazioni diverse di questi liquori, i quali si sofisticano pure con sostanze acri e piccanti, come il pepe; o peggio con sostanze caustiche, con acidi, e con svariati sali metallici: e vedremo cresciuti a dismisura i danni, che possono venire da quelle specie di acquavite, che i venditori s'industriano di smerciare a vile prezzo al popolo minuto.

*Caffè*—Dal tempo che in Napoli si sono resi più scarsi i vini, si è potuto osservare che il volgo ha usato più frequentemente l'infusione a caldo dei semi di caffè torrefatti; ed è questa una bevanda amaro-aromatica troppo conosciuta, e piacevolissima al gusto, la quale contiene delle sostanze azotate come la legumina e la caffeina, delle sostanze grasse, dei minerali, e delle soavi essenze aromatiche, come pure glucosi, destrina, un'acido vegetale indeterminato, ed un'olio essenziale concreto insolubile(1). Essa non solo eccita piacevolmente il sistema nervoso, e vale a rianimare le forze di uomini sottomessi a gravi fatiche; ma ancora si rileva dalle esperienze di esimii osservatori che il caffè, se non contribuisce direttamente alla nutrizione, impedisce almeno in parte le perdite delle parti plastiche dell'organismo, si oppone in qualche modo alla denutrizione, e fa sì che un'individuo può prendere una minor quantità di cibo senza risentirne svantaggio nelle sue forze. Noi veramente non ci crediamo nel dritto di attribuire questi benefici effetti a quelle bevande di caffè, che i nostri caffettieri preparano per smerciarle a mitissimo prezzo al popolo minuto: queste in gran parte non sono fave di vero caffè, ma vi si mescolano per lo più delle piccole fave, dell' orzo, vi si aggiunge della liquirizia, e si fanno insomma diverse falsificazioni, che per altro non riescono nocive.

(1) Vedi Payen, opera citata pag. 220.

## ARTICOLO QUARTO

### Esame sintetico e complessivo della vittitazione e del regime del popolo minuto di Napoli.

Nel breve proemio, che ci piacque far precedere al nostro lavoro, vedemmo come natura adatta i prodotti alimentari secondo i diversi climi e le varietà delle stagioni, e come le diversità del clima, e dell'alimentazione influiscono potentemente allo sviluppo fisico ed all'indole morale dell'uomo, nonchè alla produzione di svariate malattie. Proponemmo più appresso che dopo di aver discorso in modo del tutto analitico dei cibi e delle bevande, di che suole fare uso il popolo minuto di Napoli, avremmo dato uno sguardo complessivo e sintetico alla sua vittitazione ed al suo regime in generale, per considerarne non pure il rapporto con le condizioni speciali del nostro clima; ma ancora il vero valor nutritivo e la digeribilità. Infatti dopo un'analisi minuta e circostanziata di tanti fatti disgiunti e separati, è necessaria una sintesi, che tutti li rannodi per avere così più aperta e spianata la via allo esame degli effetti, che da tali fatti derivano sullo sviluppo fisico, sull'indole morale di questo popolo e sulle malattie, che lo affliggono.

Premessi questi fatti noi ricordiamo come natura provvidamente nel nostro clima caldo abbonda di vegetali, nei quali predominano le parti acquee, i sali, e gli acidi organici, e che il nostro volgo specialmente in està compra questi vegetali a vilissimo prezzo; ma sebbene ne mangi talvolta

in tanta quantità da riuscire indigeribili, purnondimeno non potrà mai avere un sufficiente nutrimento da questi cibi tanto poveri di parti azotate. Vedemmo come pure nell'inverno le carni sono scarse in proporzione dei vegetali, e tra essi si consumano massimamente i feculacei, i quali sono ricchi di idrati di carbonio e poveri di azoto e perciò insufficienti a nutrire specialmente gli organismi, che debbono consumarsi nella continua fatica.

Ma la scarsezza delle carni è una condizione cui malauguratamente vanno soggetti i poveri di quasi tutti i paesi; però noi dobbiamo notare particolarmente che al nostro volgo la vivanda di carne non è molto raramente concessa; ma esso, sia per un malinteso risparmio, sia per ghiottoneria, presceglie le poco nutritive e le meno digeribili. Per convincersi di questo fatto basta traversare le strade più frequentate dal nostro popolo minuto, come quelle del Mercato, del Pendino e di Porto, e là vedere numerosi venditori di carni d'agnello in està e di porco in inverno; numerose panche di alcuni, che smerciano i visceri di varii animali (quegli stessi, che in molti paesi nordici si danno per cibo ai cani) ed altri infine, che vendono le diverse carni *cotte*, che noi altrove enumerammo. Noi allora dimostrammo che in alcune di queste varietà di carni scarseggia la fibrina; in altre eccedono i grassi, ed in altre abbondano le parti gelatinifere; perciò vi sono quelle che mentre da una parte travagliano gli organi della digestione, non valgono dall'altra a dare alla nutrizione elementi veramente plastici e nutritivi. Anzi se noi paragoniamo il napoletano all' infelice campagnuolo cui non fosse concesso altro miglior conforto, che un piatto di legumi, saremo senza dubbio costretti a giudicare questi non meno nutritivi, e certo molto più digeribili di alcune varietà di carni, che si mangiano dal nostro popolo.

Similmente vedemmo che i pesci in Napoli non sono molto abbondanti, e deplorammo il mal costume, che si ha di vendere a minor prezzo al volgo qnelli, che già sono mezzo putrefatti: ora senza ritornare sulle particolarità che altrove notammo, dobbiamo solo ritenere che il nostro popolo minuto non ha certamente un valido nutrimento dai varii pesci, che suole a quando a quando mangiare.

Che diremo poi della vendita abbondante del baccalà, e delle carni di porco salate anche negli stessi mesi più caldi? Quando per l'attivata esalazione cutanea si perdono molte parti acquee, e le funzioni dell'organismo illanguidite, e ritardate per caldo eccessivo cercano un naturale ristoro nelle bevande rinfrescanti, certamente riusciranno dannosi quei cibi duri e secchi, che stimolano e maltrattano gli organi digestivi; tanto più che le carni nell'ordinario modo d'insalatura perdono molto del loro succo nutritivo, e specialmente quelle che si mangiano dal volgo, le quali sono per lo più mal conservate ed alquanto corrotte. Inoltre quell'eccesso di sale non solo rende meno facile l'assorbimento del chilo, ma esercita eziandio una triste influenza sui principii plastici del sangue, e l'eccesso dei sali alcalini mantiene sciolta nel sangue una maggior quantità di gas acido carbonico, e rende più difficile all'organismo lo sbarazzarsene, specialmente quando la respirazione è più debole e lenta come avviene nei mesi estivi.

Quei principii alimentari poi, che ci vengono somministrati dai vegetabili, sono in queste nostre contrade abbondanti ed in massima parte eccellenti: eppure sovente la ignoranza del popolo e sovente l'avidità dei venditori non solo ne diminuiscono il valor nutritivo, ma ancora li rendono nocivi alla sanità, sia perchè o non si aspetta che questi prodotti preziosi giungessero a maturità, o si mangiano quando

sono già guasti e corrotti; sia perchè non si adoperano i migliori modi per raccoglierli, per conservarli, e per coltivare le piante che li producono; e sia perchè impunemente si adulterano e si falsificano.

Nè possiamo chiamarci più fortunati rapporto alle bevande, quando riflettiamo che in una città, posta in mezzo a tante naturali ricchezze, vi sono dei molti siti privi affatto di acqua potabile; che il nostro popolo incontra sovente nei vini dei lenti veleni che possono consumare la sua vita; e che se può talvolta avere un momentaneo ristoro dalle bevande alcooliche, è questo non punto paragonabile a quei danni che da esse derivano, come testè dimostrammo.

Ma la digeribilità ed il valor nutritivo dell'alimentazione del nostro popolo minuto restano immensamente modificati dai varii modi, con i quali si preparano i cibi più usati. In prima è da notare il difetto comune nella nostra plebe di andare per lo più o a mangiare, o a comprare il loro cibo nelle bettole, e non già prepararlo in casa: difetto che ha la sua ragion sufficiente in certe condizioni speciali, che a tempo più opportuno noteremo, e che ci sembra tristissimo, perchè origine di altre dannose conseguenze. Ma volgiamoci un poco a quelle bettole dalle quali il nostro popolo compera il suo ordinario cibo: ivi vedremo lavarsi ripetutamente le carni sovente per toglierne il puzzo della incipiente putrescenza, per modo che tutto il succo nutritivo si disperde; indi scioperatamente cuocersi e quel che è peggio lungamente conservarsi, preparandole diversamente per togliere il cattivo gusto, che potrebbero acquistare. Vedremo i rinfrescanti e magnifici erbaggi del nostro suolo ridotti a minestre, le quali tanto più si pregiano per quanto più riccamente sono condite di sostanze grasse, e di carni salate; vedremo a preferenza varie fritture diversamente composte , ed in generale

delle ghiotte preparazioni variamente condite con grassi, con sostanze aromatiche come pepe, aglio, menta, foglie di lauro ed altre simili, e con diverse salse come qnella di pomidoro tanto usata nella stagione estiva. Insomma vediamo in tntto un' indnstria per adattarsi ad un gusto strano e corrotto, e purchè questo resti illuso e soddisfatto, punto non si bada alla digestione ed alla nutrizione. Ritorniamo ora col pensiero un momento all'umile desco del villano, ed ivi vedremo i cibi preparati con semplici e naturali modi; e certo deploreremo la ignoranza del nostro volgo che sciupa a pietanze ghiotte e spesso dannose qnell'obolo, che essendo il frutto della sua fatica dovrebbe spenderlo per procacciarsi un nutrimento valevole a riparare le perdite, che per la fatica si fanno. Noi sappiamo che i grassi moderatamente nsati favoriscono la digestione delle altre sostanze alimentari, e nell'inverno valgono immensamente per la calorificazione, e per la respirazione; e perciò gli Eschimesi ed in generale tutti gli abitanti dei lnoghi nordici ne mangiano eccessivamente. Ma quando i grassi si usano in grande abbondanza, impediscono l' assorbimento degli altri alimenti, e specialmente quando sono rancidi e cattivi cagionano disturbi intestinali, come pure il sangue si caricherà di un' eccesso di parti idro-carbonate, che per riuscire innocue dovrebbero snbire un processo attivissimo di ossigenazione. Laonde massime nella nostra calorosa està, quando natura ci dona alimenti per compensare la rarefazione dell' aria, è oltremodo inopportuno l'uso di grassi. Nè possiamo lodarci di quella speciale tendenza, che i Napoletani quasi come gli Orientali hanno per i condimenti e per gli aromi; poichè per essi quell' alimentazione del nostro popolo minuto, che già era povera di parti plastiche ed azotate, divien eziandio stimolante, e sia irritando il tubo intestinale, sia eccitando il si-

stema nervoso, perverte spesso la digestione e la nutrizione.

Fu costume di tutti i popoli avere un'ordine regolare nei pasti e bene a ragione; poichè nelle ore d'intervallo non solo le metamorfosi delle sostanze alimentari perfettamente si compiono, ma l'organismo ha eziandio l'agio di preparare i liquidi digerenti abbondanti e bene elaborati. Purnondimeno i nostri popolani infrangono molto facilmente quella legge, e specialmente coloro, che per ragione di mestiere sono girovaghi come i facchini, i cocchieri, i venditori ambulanti, e simili. Nell'inverno tu li vedi che nel primo mattino mangiano delle castagne bollite, ovvero le pagnotte di pan di granone volgarmente dette *casatielli*, più tardi ora una zuppa del così detto *soffritto*, ora una *costatella* di porco, o un pezzo di *salciccia*; ora dei maccheroni, o una zuppa di carne cotta, o di lumache, od altro simile; mentre poi, in ogni ora del giorno, comprano in tutte le stagioni quando una fetta di *pizza*, e quando delle *zeppole fritte*; e di queste i venditori ambulanti vanno sempre girovagando per i quartieri più popolati dalla plebe. Il triste vezzo di fare molti ed imperfetti pasti è più notabile e maggiormente nocivo in està: infatti nei mesi di giugno e luglio e parte di agosto la prima colezione del mattino è fatta dalle gelse more, ed in settembre ed ottobre dai fichi, più tardi si mangiano le spighe di granone bollite: ed in tutte le ore del giorno si fa immenso sciupo di frutta, di melloni, di cocomeri, di cedriuoli ec., riserbandosi ordinariamente per la sera le stesse spighe di granone arrostite, e le insalate diverse. Insomma è troppo raro vedere le famigliuole del nostro popolo minuto, che unite insieme si cibano di un pasto nutritivo ed abbondante: amano invece baloccarsi nelle bettole in ghiotte merende, e così illudono l'appetito, soddisfano il gusto, ma hanno digestioni

incompiute e nutrizione imperfetta; mentre il povero Tirolese, che mangia un grosso piatto di polenta e cacio durissimo, gode florida e robusta salute e resiste instancabilmente alla fatica.

Chi poi volesse convincersi del come il nostro popolo si lascia predominare dalla dannosa colpa della gola, vegga come nel Natale, nel Carnovale, nella Pasqua ed in altri giorni di solennità popolari esso improvvidamente sciupa non pure il frutto di molte fatiche, ma eziandio si priva degli oggetti più necessarii alla vita, e contrae debiti i più gravosi per fare che in quei giorni non mancassero alla sua mensa i cibi, che l'uso comanda. Noi che scriviamo queste umili considerazioni per renderci utili alla classe meno fortunata della società, il cui retaggio più funesto è l'ignoranza, non vorremmo proibirle l'innocente conforto di sostituire al duro pane della fatica a quando a quando un pasto più gradito. Ma solo vogliamo far riflettere che se il nostro popolo fosse in ciò più sobrio e moderato, quella letizia riuscirebbe più dolce, perchè non amareggiata dalla pena del rimorso, e non seguita dai danni della sanità.

Infine a proposito dei rapporti, che l'alimentazione del popolo minuto di Napoli può avere con le condizioni del nostro clima, ricordiamo una sentenza del Richerand, il quale così si esprime: « Studiate il regime alimentare presso i di- » versi popoli, che cuoprono il globo, e vedrete la dieta ve- » getale preferita da quelli dei paesi caldi, la sobrietà per » essi è una virtù facile, essa è un beneficio del clima; i po- » poli settentrionali sono al contrario voraci per istinto e ne- » cessità........ trangugiano quantità enormi di alimenti e » preferiscono le carni (1) ». Or se noi vogliamo applicare

(1) Nuovi elementi di fisiologia t. 1.° pag. 96.

questa sentenza del Richerand al fatto nostro, vedremo che mentre da una parte è verissimo che dal popolo Napoletano si usa a preferenza una dieta vegetale, dall' altra dobbiam confessare che la sobrietà è una virtù a lui non molto amica. Come è interessante il riflettere che l' alimentazione del nostro popolo minuto nell' inverno è poco nutritiva, ma non così dannosa come nell'està. In questa stagione sembra che mentre la natura s'industria a fornirci cibi nello stesso tempo nutritivi e rinfrescanti, per temperare l'azione di quegli urenti calori; il nostro volgo cerca al contrario di rendere nocivi quei preziosi prodotti sia mescolandovi condimenti molto grassi e sostanze aromatiche e stimolanti, sia mangiandone in grande abbondanza, sia conservandoli lungamente per modo che si corrompono, e sia mangiandoli immaturi per modo che riescono indigeribili e nocivi: così i benefici doni della natura sono dalla ignoranza volti in istrumenti di danno per la sanità.

## CAPITOLO II

DELL' INFLUENZA DEL CLIMA E DELL' ALIMENTAZIONE SULLO SVILUPPO FISICO, E SULL' INDOLE MORALE DEL POPOLO MINUTO DI NAPOLI, NONCHÈ SULLE MALATTIE CHE LO AFFLIGGONO.

---

### § 1. *Dell' influenza del clima e dell' alimentazione sullo sviluppo fisico, e sull'indole morale del suddetto popolo.*

Da quello che dicemmo nel nostro proemio di leggieri si scorge, che i climi e l' alimentazione siffattamente influiscono sul fisico e sul morale dei popoli, da indurre nella medesima specie divergenze tali, da costituire varietà significanti. Ora che abbiamo descritte le condizioni del nostro clima e studiata la storia dell'alimentazione del nostro popolo, è necessario considerare la costituzione fisica del medesimo e la sua indole morale per farne rilevare i naturali rapporti. Diamo infatti uno sguardo al Napoletano, ed alla taglia giusta della persona, alla mediocre corporatura, alle membra piene e rotonde, al colorito della cute, che ora è soffusa di un delicato vermiglio, ed ora di un bruno, che al dir del Monti, ***il bel non toglie***, ai lineamenti rilevati, alla sentita espressio-

ne del volto, al portamento maestoso disinvolto e simpatico certamente scorgeremo che la dolcezza del clima influisce potentemente a far l'uomo più bello e perfetto, e troveremo giusta la sentenza del Buffon, il quale afferma che sotto la zona temperata vi sono uomini che per bellezza di corpo e per virtù di cuore più si accostano al tipo ideale, e che quivi hassi a torre il modello, ossia l'unità, alla quale le altre varietà si hanno a riferire (1).

Il de Renzi disse che *il Napoletano presenta il modello del temperamento sanguigno* (2): ma ci permetterà l'illustre uomo che noi, applicando la sua proposizione al fatto, molto la modificassimo. Per verità è molto raro il vedere in Napoli il temperamento, che il Bufalini chiama *sanguigno-arterioso*, nel quale il sangue non solo abbonda, ma ancora è di più perfezionata natura; mentre al contrario è frequente osservare quegli organismi, nei quali Burdach diceva abbondare i materiali organici non abbastanza perfezionati da metamorfosi successive, e da questi fatti ne deriva che negli uomini è più frequente il temperamento *sanguigno-venoso*, e nelle donne *l'albuminoso*. Queste modificazioni di temperamento trovano la loro cagione principale nel genere di alimentazione poco plastica e nutritiva, che noi abbiamo descritta; ma per non lasciarci imporre da idee preconcepite, vogliamo ora direttamente dimostrarle nel fatto. In verità è raro vedere nei Napoletani quello sviluppo pronunziato di masse muscolari robuste, prominenti e compatte, che molto frequentemente si osservano negli abitanti del Nord, che si cibano abbondantemente di carni: vediamo invece il tessuto cellulare spesso molto sviluppato, e perciò le membra piene e rotonde, e le masse muscolari per lo più flaccide. Da ciò

(1) Storia Naturale t. 6. p. 287. Nap. 1773.
(2) Op. cit.

deriva che i Napoletani schivano le fatiche assidue, lunghe e laboriose; ma invece, particolarmente i facchini, amano fare per poco tempo degli straordinarii sforzi o nell' alzare enormi pesi o nelle celeri corse, o in altre cose simili, e poi subito si stancano e sono naturalmente inchinevoli all' ozio ed al riposo. Quì è necessario il far riflettere che per lo più i facchini fanno queste brevi ma straordinarie fatiche dopo di aver bevute bevande alcooliche, e di aver mangiato cibi eccitanti : e così lo stimolo eccessivo de' nervi permette loro di riparare a spese del proprio corpo la forza che manca, e perciò per essi ben direbbe il Liebig che « consumano oggi » quella quantità di forza, che nell'ordine naturale delle cose » forse avrebbe dovuto adoperarsi l'indomani. È come una » lettera di cambio sulla propria salute, che bisogna sempre » prolungare, perchè mancano i mezzi per saldarla. Il lavo- » ratore consuma il capitale invece degli interessi, quindi » ne segue il fallimento del proprio corpo (1) ». Al contrario negli uomini che presentano il vero temperamento sanguigno arterioso si sviluppa una forza costantemente proporzionata alla energia muscolare: essi resistono assiduamente alla fatica senza stancarsi.

Ma se vogliamo trovare maggiore conferma alle nostre assertive, dobbiamo volgere lo sguardo a quelle contrade della nostra città, che nella topografia comprendemmo nella *zona palustre*, e molto più nella *mefitica*. In questa alla imperfetta nutrizione si aggiunge l'aria viziata, e perciò è troppo comune il temperamento *albuminoso* specialmente nelle donne, come più ampiamente dimostreremo nel parlare delle malattie, che da esso derivano. Lo stesso de Renzi osservò che nelle strade dei Mercanti, degli Orefici, della Conce-

(1) Liebig, Op. cit. Lettera 32 pag. 415.

ria ec., ove alle pessime condizioni dell'aria viene aggiunta una stazione sedentanea per i mestieri e per le arti che vi si esercitano, gli individui non solo sono linfatici, ma vi accoppiano molto adipe, che non deve confondersi con la buona salute, ma sibbene considerarsi quella polisarcia come onninamente patologica, quando quell' adipe è *molle, le carni sono flaccide, penzoloni, scolorite e sovente imbevute di siero.* Sappiamo infine che oltre del clima e dell' alimentazione vi sono pure ben altre cagioni che modificano i temperamenti; ma di queste non possiamo occuparci senza fuorviare dal nostro argomento.

Ma non faremo lo stesso ora che parleremo dell' indole morale. la quale sebbene avesse uno stretto legame con la costituzione fisica dell' uomo, purnondimeno resta potentemente modificata da molti fatti estranei, che non possiamo affatto trascurare.

Il Napolitano è naturalmente allegro, ingegnoso ed attivo, ha il bel dono di una viva fantasia, e sente vivamente gli affetti. Vedi infatti il suo gesto animato, il dialetto pieno di motti concettosi espressivi ed arguti, la naturale tendenza alla musica, alla poesia ed agli spettacoli, tanto che Omero poetò che quì fossero le Sirene: scorgi la generosa inclinazione ai gentili affetti, per la quale il popolo Napolitano non solo è socievole e propenso all' ospitalità, ma si commuove quasi per istinto alle altrui sventure, tanto che venne in proverbio la sua pietà: e considera infine come in esso prevalgono i caldi affetti, e particolarmente la collera e l'amore; quella però pronta e fugace, come nelle risse delle nostre donnicciuole si vede, e questo piuttosto ardente anzichè profondo e durevole; mentre l'invidia, la gelosia, l'ambizione, e l'avarizia poco o niente si sentono specialmente nel popolo minuto. Or quest' animo immensamente impressionabile,

questa immaginazione viva, quest' indole schietta, libera e buona, bellamente si consociano nel nostro popolo col suo aspetto avvenente ed espressivo, e tutto mirabilmente armonizza con questo dolcissimo clima. Ma gli usi, le abitudini, i costumi, ed il vario succedersi di diversi avvenimenti modificano immensamente la indole morale di un popolo: e di questa verità Napoli presenta forse il più luminoso esempio. Essa di origine *greca* o *pelasga*, come lo dimostrano i monumenti, l'architettura, il linguaggio, i nomi, i costumi e le feste popolari, fu pel corso di tanti secoli successivamente abitata, e dominata da genti di 29 nazioni diverse (1); e perciò quel misto di costumi e d'indole varia, le divisioni in molte classi, ed uno spirito pubblico poco animato come faceva osservare il Galanti (2). Ma bene attesta il Bidera che a modificare gli antichi costumi del popolo Napoletano, valsero maggiormente due nazioni la Spagnuola e la Francese. Per dugento trenta anni che durò il governo dei Vicerè Spagnuoli in Napoli fu abbrutita l'intelligenza: e ne fa testimonianza l'università *quasi morta* (Colletta), le accademie scientifiche chiuse, l'opposizione sistematica alle nuove dottrine, l'istruzione del volgo annullata: furono snervati i costumi; e lo dimostra il *cicibeismo*, l'ordinanza del *cedo bonis*, l'introduzione della *camorra*, la superbia tradotta a proverbio, il lusso, la mollezza, il vizio, e la corruttela più ampiamente diffuse, come il Sismondi nelle sue storie precisamente ci descrive: e massime poi venne in trionfo la superstizione e specialmente nella strada *Rua Catalana* antico quartiere degli Spagnuoli, vi erano in grandissima quantità statue, immagini, reliquie, simboli; si coprirono allora le

(1) Bidera, Passeggiata per Napoli e contorni, pag. 13 Nap. 1844.

(2) Galanti, Nuova descrizione storica e geografica delle Sicilie, tom. 1. pag. 37. Napoli 1766.

pareti dei tempii di migliaia di voti e si aveva sciocca credenza alla *jettatura*, alle *streghe*, ed ai *folletti:* insomma il popolo fu lasciato preda di una immaginazione ardente, che animata da idee esagerate di religione annullò l'intelletto, ed indusse l'apatia dello spirito. Ma non potè mai spegnersi quel carattere nobile e generoso proprio dei Napoletani: ed infatti esso si ridestava in molte rivoluzioni, come in quella contro la Inquisizione nel 1547, nell'altra del Pescivendolo di Amalfi nel 1647, e nell'ultima del 1799, allorchè i grandiosi rivolgimenti politici, e l'influsso di un'altra nazione, modificarono in gran parte gli antichi costumi.

Quello poi, che a noi massimamente importa di far considerare, si è che quegli stessi caratteri speciali dell'indole del nostro popolo, i quali creano tanti pregi singolari, degenerano troppo spesso in tristi vizii. Infatti ci piace vedere il Napolitano socievole ed allegro ; ma dobbiamo riprovare quella straordinaria inclinazione ai banchetti ed alle feste, che fece sorgere l'infame detto che in Napoli si governa con *festa, farina, e forca*. Nella nostra città tutte le solenni ricorrenze, sieno liete sieno meste, sono accompagnate da banchetti; ed il nostro volgo ha i suoi cibi di rito che debbono adornarne la mensa, così nell'ultimo giorno del carnovale, come nel primo di quaresima; così nelle feste di Natale, e di Pasqua, come nel giorno della commemorazione dei morti. Questi usi ricordano un costume greco, perchè i primi legislatori greci per promuovere la benevolenza sociale istituirono i banchetti, e vollero che questi *accompagnassero tutte le solennità*(1). Ma la miseria da una parte, e la straordinaria tendenza a questi piaceri dall'altra sono nel nostro popolo la principal causa della seduzione, e di altre tristi

(1) Bruno, Elementi di Archeologia greca pag. 9.

colpe come il furto, l'inganno, la malafede, e la dissimulazione in colui, che tutto si affanna a vendere la sua merce; ma quando poi l'ha smaltita, al principio del Bentham subentra l' onestà e la lealtà del suo cuore. Chi non ammira la bella e viva immaginazione del popolo Napolitano? Ma per essa il meraviglioso e lo strano sono spinti fino all'iperbole, e da essa deriva la superstizione, che è il difetto culminante dei Napolitani di oggi, siccome lo era di quelli che nella più remota antichità vivendo di *auspicii*, di *sibille*, e di *divinazioni* insegnarono all'antica Roma i *riti religiosi* e *le superstizioni* (1), e questi errori d'intelletto si perennarono per quella educazione secolare, che ebbe per norma: *purchè non vi interessiate del re, abbiate libero il pensiero*. Noi vedemmo come il popolo Napolitano è facilmente impressionabile, e sensibile ai nobili sentimenti; ma passata la prima impressione diviene volubile ed incostante: e da ciò deriva la incostanza politica, ossia *l'odio continuo al presente, ed il continuo desiderio di nuovo stato;* cagioni ed effetti delle sue miserie: e perciò il Colletta lo chiamò: « belva furibonda o mansueta al giuoco di » fortuna, facile alla libertà o al servaggio, proclive meno » al moto che alla pazienza, materia convenevole al dispo- » tismo ».

Ma vogliamo noi rendere più costante nei generosi proponimenti questo popolo che *nel memorabile giorno del 7 settembre 1860* ci diè anche una volta pruova delle sue nobili aspirazioni, salutando con generale ed unanime entusiasmo l'Eroe Nizzardo? Dobbiamo accostarci alla plebe e mettere ogni nostra cura per farla migliore con educazione fisica e morale. Con la prima dobbiamo darle i mezzi perchè si sviluppasse un corpo più sano e robusto, e con la seconda com-

(1) Bidera, Op. citata p. 203.

battere indefessamente gli errori dell'intelletto e le depravazioni del cuore. Così avremo un popolo pronto e coraggioso nelle armi, instancabile nel lavoro, sobrio nei piaceri, virile nell'intelletto, e potremo costituire quella severa dignità plebea, che è il più sicuro sostegno di libertà vera e duratura.

§ 2. *Dell'influenza dell'alimentazione e del clima sullo sviluppo delle malattie. che affliggono il popolo minuto di Napoli.*

Il trattare con precisione ed esattezza delle malattie che sono comuni al nostro popolo sarebbe opera necessaria; poichè questo soggetto per quanto difficile ed utilissimo, per altrettanto è stato sempre negletto; e solo il Sarcone accennò delle malattie più comuni a Napoli, ed il de Renzi nella sua *topografia medica*, ne disse quanto bastava al suo soggetto. Noi ci sforzeremo a riempire questo vuoto della letteratura medica della nostra città alla miglior maniera; poichè raggiungere il perfetto non ci è possibile, quando anche impiegando le nostre deboli forze alle più laboriose fatiche, ci sarebbero mancati i dati precisi di cliniche osservazioni, e le esatte statistiche, dalle quali la critica ed il raziocinio potrebbero togliere i principii generali. Ma sperando che migliorate le condizioni della nostra città non mancheranno più questi necessarii elementi per aversi un lavoro esteso e compiuto; ci limiteremo per ora a far rilevare il rapporto dell'alimentazione e del clima con le malattie diverse, senza punto fuorviare dall' unità del nostro soggetto: e per procedere con ordine cominceremo dal fare una generale classificazione di tutte le malattie, che in Napoli si osservano.

In prima è da notarsi che quì non vi è alcuna malattia

che potesse dirsi veramente endemica. Infatti il Bufalini dichiara endemica una malattia o per la *natura affatto diversa*, o perchè *in un determinato luogo domina più frequentemente e più gravemente, che altrove* (1): in Napoli però non troviamo alcuno di tali esempii. Vi sono bensì molte malattie, che dominano in Napoli in tutti i tempi ed in tutte le stagioni e che noi chiameremo *stazionarie* o *fisse;* ma esse non hanno i caratteri speciali delle endemie. Vi sono poi delle altre infermità che si sviluppano in certi dati tempi ed in alcune stagioni dell'anno, e queste noi chiameremo *intercorrenti* o *transitorie:* esse costituirebbero veramente tante piccole epidemie e per lo più ne hanno tutti i caratteri. Da ciò si rileva che il primo naturale pensiero che ci venne innanzi alla mente fu quello di distinguere tutte le malattie in due grandi classi: 1.ª *stazionarie* o *fisse*. 2.ª *intercorrenti* o *transitorie*. Quanto poi sia grande in Napoli il numero delle malattie facilmente si può rilevare dalle numerose nascite, e dallo scarso aumento della popolazione, e perciò surse il comune adagio: *in Napoli nè si nasce nè si muore.* L'alimentazione ed il clima, che vedemmo modificare il temperamento fisico e l'indole morale dei Napolitani, hanno poi un'influenza ben più diretta e potente nello sviluppo delle malattie, come appresso diremo.

Le malattie stazionarie richiamano a preferenza l'attenzione del medico per la loro costanza, gravezza, ed estensione. Infra tutte le più frequenti sono quattro: in prima la *Tisichezza pulmonale*, poi la *Scrofola* e la *Rachite* con le loro molteplici forme; ed in ultimo la *Clorosi*. L'osservazione dimostra che gli *Emorroidi*, e le *Nevrosi* sono oggi più frequenti di quello, che lo erano un tempo. Abbiamo pur messe

(1) Patologia Analitica, vol. 3. Nap. 1858.

nella classe delle malattie stazionarie la *Litiasi*, la *Gotta*, ed il *Reuma* cronico; nè pensiamo che ce ne sarà fatto rimprovero, poichè le loro espressioni parosistiche o si palesano indistintamente in qualunque stagione dell'anno (litiasi); o non risparmiano in qualche modo che la sola està (gotta e reuma). Lo stesso dicasi della *Febbre reumatico-gastrica* la quale, se fa più mostra di se in certe stagioni, non è già che non si lascia vedere pure in tutte le altre. Infine tra le più comuni malattie stazionarie annoveriamo gli *Erpeti cronici*, certe affezioni del sistema cardiaco-vascolare (*ipertrofie, ed aneurismi*), ed alcuni generi di *idropisie*.

Siccome le malattie intercorrenti ricorrono con le stagioni, così noi le divideremo in malattie d'inverno, di primavera, d'està, e di autunno. Napoli presenta in piccolo e per breve tempo quelle malattie che nei varii climi si osservano costantemente ed in grandi proporzioni. Infatti nell'inverno dominano nella nostra città le malattie dei climi freddi: la *pletora*, le *emorragie* ed a preferenza *l'emottisi*, e *l'apoplessia;* le *congestioni* per impeto accresciuto, la *sinoca infiammatoria*, e gl'*infiammi* principalmente quelli degli organi del respiro, e le *oftalmiti;* sono pur frequenti le *febbri nervose;* vi corrono a migliaia le *flussioni catarrali*, le *tossi*, le *febbri reumatiche*, le *artritidi*, i *geloni*, e le *costipazioni* cutanee. Nella primavera le rapidissime vicissitudini atmosferiche originano principalmente le flogosi delle vie aeree come i *catarri*, le *corizze*, le *bronchiti* e le *angine;* sono frequenti come nell'inverno i *reumi*, le *pleuriti*, e le *emorragie attive*; gli *erpeti cronici* in primavera o ripullulano o pigliano il massimo del loro sviluppo; ed in ultimo le affezioni *esantematiche acute* epidemiche appunto sul finir dell' inverno e nel cominciar della primavera si osservano principalmente presso di noi. Subentra l'està e subito vengono in mezzo le malattie dei climi caldi;

al rapido sviluppo delle quali assai vi concorre la viziata alimentazione: in prima si veggono le *diarree*, i disturbi della digestione, le *febbri biliose*, e le *gastrico-biliose*; seguono le *congestioni epatiche*, e le *epatiti*, le *coliche secche*, i riscaldamenti *gastro-enterici* e le *disenterie*; ed in questa stagione sogliono ricorrere presso di noi le più mortali epidemie, come la *colera*, il *tifo*, e le *febbri maligne*. Finalmente nell'autunno non si hanno che i residui delle malattie estive, e molte malattie di primavera; poichè l'autunno presso noi è breve e presenta i rapidi passaggi dal caldo al freddo, e dalla secchezza alla umidità.

### ARTICOLO PRIMO

### Delle malattie stazionarie più comuni che regnano a Napoli.

---

## DELLA TISI PULMONARE, DELLA SCROFOLA, DELLA RACHITE E DELLA CLOROSI

Sembrerà forse strano che noi raggruppiamo insieme quattro malattie che hanno condizioni patologiche fra loro differenti. Noi neghiamo che il tubercolo sia l'identica cosa che l'ingorgo scrofoloso (Constatt, Barthez e Rilliet, Lugol, Glover); o che la rachite sia la scrofola dell'ossa (Kortum, Baumes, Hufeland); o che il tubercolo delle ossa sia sempre la materia rachitica: la scrofola, la rachite, e la tubercolosi contro l'opinione di quei patologi pensiamo essere delle malattie speciali, delle individualità patologiche tra loro distinte. e che non hanno altro di comune, che qualche forma

esterna di fenomeni. Ma riguardate queste quattro malattie sotto il punto di vista etiologico, che a noi massimamente interessa, si rinverrà la più perfetta identità; poichè gli stessi difetti del clima e dell'alimentazione diventano cagioni morbose, che favoriscono indifferentemente lo sviluppo or dell'una or dell'altra di quelle infermità, senza che il medico potesse ravvisare specialità di sorta. Se poi si aggiunge che le malattie testè enumerate sono tra le stazionarie le più frequenti, che regnano a Napoli, si troverà maggior ragione del perchè le collegammo in un sol gruppo, che forma il primo di questo articolo. Lungi la quistione se veramente la tisi abbia o nò fatto un'incremento, come sembrerebbe risultare dalle statistiche di Herberden a Londra, e di Bayle a Parigi; presso noi è ovvio l'osservare negli ospedali e nella pratica civile quanto grande sia la quota degl'infermi affetti dalla tisichezza pulmonale, e come sia pure esteso il numero degli scrofolosi, dei rachitici e delle clorotiche: e se poi vogliamo una pruova convincente di questo fatto, basta andare nella stagione estiva sui nostri stabilimenti dei bagni marini, dove accorrono gran numero d'individui affetti da queste ultime infermità. Quì senza dubbio sarebbe necessario il conoscere la proporzione infra tali malattie e tutte le altre, o almeno fissare la proporzione tra il numero delle morti cagionate da esse, e quelle che dipendono da altre malattie. Ma sventuratamente di questi esatti dati statistici manca il nostro lavoro: a ripianare questo fatalissimo vuoto abbiamo adoperato ogni sforzo, e ci stimeremo veramente fortunati, se nelle nostre conclusioni ci siamo accostati al vero; poichè il raggiungerlo, quando manchiamo di mezzi, era vana lusinga. Infatti non era possibile il sapere quanti individui scrofolosi, quanti bambini rachitici, e quante donne clorotiche vi sono in questa città: e però demmo opera a risol-

vere l'altro problema; stabilire cioè la proporzione tra le morti che sono causate da queste malattie, e quelle che son prodotte dalle altre. Noi abbiamo moltissime volte studiati i registri mortuarii di più anni di questa nostra città, e sebbene li avessimo trovati troppo malamente fatti, pure alla miglior maniera abbiamo potuto constatare che in Napoli il numero dei morti è presso che di 50 in ogni giorno, e su di un tale numero vi sono quasi sempre 5 a 6 tisici: cresce poi di molto un tal numero negli ospedali da arrivare spesso anche fino a 12 per 50 malati, che muoiono in vario tempo. Questa differenza ragionevolmente si spiega, se si riflette da un lato che le nostre fedi di morti per tisi non sono sempre veridiche; e dall'altro che, sia per lo spavento che incute nel nostro popolo questa terribile infermità, sia perchè la classe bisognosa manca dei mezzi necessarii per una lunga cura, ordinariamente succede che i tisici si accumulano a dismisura negli ospedali. Similmente abbiam potuto rilevare che muoiono ogni giorno 4 o 5 bambini rachitici: ma aggiungete tutti gli altri travagliati dalla medesima infermità sotto diverse forme che più o meno guariscono o presentano un perennamento indefinito, e si scorgerà che la proporzione dei rachitici aumenta d'assai. La parola clorosi noi non l'abbiamo rinvenuta nei registri mortuarii che in qualche caso al giorno, e spesso mancava affatto; ma non è perciò che non sia fra le malattie più frequenti a Napoli: che anzi il de Renzi attesta patirla un terzo almeno delle donne; proposizione che ci è sembrata vera solamente per alcune località di Napoli. Infatti una scrupolosa osservazione ci ha mostrato che la clorosi è rarissima in alcune contrade; ma domina poi abbondantemente nelle zone che dicemmo basso-umido-mefitiche, e palustri, e forse anche con la proporzione indicata dal de Renzi. Se il nome poi non s'incontra nei suindicati registri che

troppo scarsamente, lo è perchè i medici s'interessano degli effetti e delle complicanze, e dicono la morte avvenuta per queste. Ma maggior confusione si ha per i morti di scrofola: s'incontra poco questa parola così sola e semplice nei registri mortuarii della nostra città; assai frequentemente, per contrario, abbiam trovato servir essa da qualificativo a svariati e numerosi morbi, il cui numero sui 50 morti l'abbiam veduto salire alcuna fiata fino a 10 ed a 12. Ma un' esame rigoroso sulle statistiche e sui registri assai meglio fatti, svelerebbe senza dubbio che sono state classificate nel novero delle malattie scrofolose moltissime, che non lo sono affatto: così il vasto numero di siffatte malattie si troverebbe di molto scemato, ed in media proporzionale potrebbe stabilirsi che la scrofola, e le sue manifestazioni fan morire presso noi 5 a 7 individui dei 50, che ne periscono ogni dì. Però elevando a proporzioni generiche siffatti calcoli non si andrebbe troppo lungi dal vero, dicendo che in Napoli su di una cifra indeterminata di morti ve ne è un sesto ad un settimo per tisichezza pulmonale; un sesto ad un' ottavo per scrofola e rachite; ed infine vi sono da un terzo ad un quarto non già di morte, ma d'inferme di clorosi, ed in quella periferia di spazio, che sopra indicammo.

Ma volendo seguir lo esame delle cagioni, che producono in Napoli così frequentemente le suindicate malattie, noi ne troveremo numerose nel clima e nell' alimentazione ed in altri fatti, che perennemente agiscono per sviluppare questi tristissimi effetti. Noi avremmo voluto esporre le osservazioni di Crichton, di Thielmann, di Andral, di Bricheteau, di Boudin, non che le belle conclusioni di Clark e di Louis sul generarsi della tisichezza per i vizii dell'atmosfera e dell'alimentazione; parlare delle altre di Withe, di Humbold, di Edwards, di Lepelletier, di Kortum, di Baudeloque, e di

Baumès nel prodursi invece la scrofola; avremmo voluto esporre le opinioni di Cullèn, di Trousseau e di Guérin sul genere di alimentazione, che produce la rachite nei bambini; ed in ultimo riferire le bellissime ricerche di Hoffmann, di Vallé, di Edwards, di Marshall-Hall, di Delasiauve, di Minervini nel prodursi della clorosi; ma certamente avremmo troppo fuorviato dal nostro assunto con una sì lunga digressione. Quì solamente ci basta confermare che presso noi esistono quasi tutte quelle condizioni, le quali da quei classici autori sono state ritenute come cause principali delle malattie in parola. Infatti a noi è sembrata ristretta ed insufficiente la rassegna delle cagioni *più frequenti* della tisichezza in Napoli fatta dal Com. de Renzi, il quale esclude in massima parte la influenza del clima e dà la maggiore importanza 1.° alla disposizione ereditaria, 2.° alla scrofola, 3.° alla sifilide (1). Per contrario, in conferma delle osservazioni degli altri patologi sopra citati, noi diciamo che una grande e popolosa città, la sua cattiva costruzione in parte all'antica, la sua topografica situazione in latitudine temperata, il suo clima variabile, l'umidità quasi perenne, la scarsezza della luce in moltissime parti, il poco o niente rinnovamento dell'aria, le mefitiche esalazioni, la cattiva alimentazione, che talvolta si compone di sostanze mezzo putride, e sempre è scarsa di alimenti plastici, e ricca di vegetali e specialmente di fecole, l'uso abbondante di acque non buone e di liquori alcoolici sono veramente le cause, alle quali, se aggiungete il temperamento e la costituzione organica, che figurano da cagioni predisponenti, voi troverete la ragione sufficiente, e la naturale spiegazione della frequenza di quelle infermità, che pren-

(1) Se il clima di Napoli è favorevole alla produzione della tisichezza polmonale. Mem. An. Clinici An. 5. fas. 1. 1839.

dono il loro primario punto di partenza in un difetto di assimilazione organica, ed in una depravazione della crasi del sangue, che dal complesso delle esposte cagioni immediatamente e direttamente deriva. La giornaliera osservazione conferma il fatto; perchè le malattie, delle quali parliamo, non sono egualmente sparse in tutta l'estensione della città, ma invece là più dominano, dove quelle cagioni agiscono o in maggior numero, o con maggiore intensità. Infatti noi abbiamo più volte interrogati gli affetti da queste diverse malattie, ed abbiam trovato che la maggior parte, cioè quasi due terzi, o esercitavano il loro mestiere o avevano loro dimora nei quartieri più popolosi e più bassi della città; e ci compiacciamo che la nostra osservazione consuona con quella di un dotto medico del passato secolo, il dottor Mosca, il quale trovava frequentissime le malattie croniche di petto nella periferia del molo piccolo e sue adiacenze ( Sarcone op. cit.).

## DELLE NEVROSI E DEGLI EMORROIDI

Il Sarcone dichiarava *frequentissime* le nevrosi nella nostra città, cioè l'isteria nelle donne, e l'ipocondria negli uomini: il de Renzi poi attesta essere gli emorroidi *il nostro vero flagello*, non risparmiando *quasi alcuno degli abitanti di questa città*. Ma se fassi attenzione ai loro detti, gl'insigni uomini non intesero parlare che generalmente di tutte le classi e di tutto il popolo: e così è veramente, poichè indagini le più superficiali palesano quanto frequenti sono rese esse malattie, presso noi. Infatti nella classe media e nella agiata la nevrosi a preferenza nelle donne è divenuta malattia frequentissima e quasi di moda; e nell'altro sesso poi l'affezione emorroidaria è talmente comune da non escludere forse che pochissimi. Ma non è poi la stessa cosa per il popolo mi-

nuto: quì, ove miseria e lavoro eccessivo affannano uomini e donne, sono ben rare quelle cause, che gli osservatori trovarono valevoli a suscitar le nevrosi: in questa classe spiega meno i suoi effetti la fatalissima sorgente dei patemi d'animo (Clark, Beauchesme, Tissot), nonchè l'odio, l'invidia, la gelosia, che al dire di G. Frank non *ammettono limiti nel generar morbi nervosi*. Però bene a ragione il giudizio e l'osservazione si accordano nel dichiarare un tal genere di morbi se non del tutto estraneo, al certo di molto infrequente, nella classe ultima del nostro popolo. Quasi lo stesso può dirsi per gli emorroidi: infatti chi percorrerà la storia etiologica dell'affezione emorroidale, quale la tracciarono gli autori più classici Truka, Recamier, Larroque, Montegre, Jobert, Lepelletier, Lanza ec., scorgerà di leggieri che nel nostro popolo minuto o mancano affatto, o pochissimo si rattrovano quelle moltiplici cagioni, che sono atte a sviluppare ed a far ripetere la condizione patologica produttrice degli emorroidi, cioè la congestione iperemica attiva, o la stasi meccanica del sangue nell'estremità dell'intestino retto. Risulta infatti dalle nostre ricerche che veramente gli emorroidi non sono in generale una malattia molto frequente della nostra plebe: ma guardando alcune particolarità, dobbiamo confessare che s'incontra sovente tale infermità presso il nostro popolo minuto solamente in coloro, che esercitano quei mestieri ove il moto è in difetto assoluto come nei cocchieri, nei venditori di bottega, e nei fabbricanti di molti generi di manifatture, che menano vita sedentanea. In tutti questi casi per la stazione seduta si sviluppa, si ripete, e poi si perenna nella circolazione del retto quella stasi, che più in là costituisce il sostrato dell'affezione emorroidale.

**DEL REUMA, DELLA GOTTA, E DELLA LITIASI**

Dica pur lo Scavini e con esso altri autori che la gotta sovente non si appalesa in *insaziabili bevoni* (1): non resterà men vero nella scienza che la gotta, la litiasi, ed il reuma cronico procedono quasi sempre dall'uso troppo abbondante di cibi azotati e succulenti, dall'abuso di vini generosi e dal poco movimento della persona. Camper ed Orfila confermarono questi fatti con esperienze estese sopra intere contrade; Magendie e Vauquelin lo provarono con gli esperimenti sugli animali, ed infine chi oserebbe negare ciò, che col Petrarca ripeterono tutti i medici, che cioè siffatte malattie sono proprie dei ricchi che menano ordinariamente un tal genere di vita? Però noi francamente dichiariamo col de Renzi che le malattie delle quali parliamo affliggono le classi medie ed agiate; ma troppo raramente s' incontrano nel nostro popolo minuto. Escluso infatti il numero delle calcolosi locali (Lanza e Baumès) che per altro sono frequentissime specialmente nei bambini; quelle appunto che non derivano da diatesi generale, e che guariscono per la sola operazione chirurgica; noi non abbiam potuto rinvenire tra la gente del basso popolo, nè negli ospedali nè nella pratica civile, un sufficiente numero di gottosi, di calcolosi, e di reumatici: e lo stesso confermava il Prof. de Renzi nella statistica dell'Ospedale degl'Incurabili per sette anni. Solamente abbiamo rinvenuto che la podagra, la litiasi, ed il reuma cronico, siccome gli emorroidi, affettano spesso quegli individui dell' infima classe, i quali per quanto menano o vita inerte, ovvero troppo esposta all'aria ed all'umidità, altrettanto sono proclivi

(1) Scavini, Cenni patologici sulla gotta e sui gottosi. Torino, 1810.

alla crapula ed agli stravizzi: così ne vedemmo spesso affetti i cocchieri, i marinai, i venditori fissi, e generalmente gli ubbriaconi. Se poi dal fatto vogliamo elevarci alla teoria, si scorgerà di leggieri che generalmente l'alimentazione del nostro popolo minuto non è punto atta a sviluppare la diatesi urica o la fosfatica; quando l'uso delle carni è scarso, i vini sono alterati, spesso corrotti, e mai poderosi, e le abitudini o la necessità non permettono l'inerzia del corpo. Ma oltracciò noi scorgiamo un'altro fatto, che presentiamo al giudizio dei dotti. Noi vediamo una specie di antagonismo patologico tra la diatesi urica e fosfatica e la diatesi linfatica, primo passo alla scrofola, alla rachite, ed alla tubercolosi. L'antagonismo che il Baudin, copiando Well ed Harrison, cercò dimostrare infra la tisi e le febbri intermittenti non esiste affatto dopo quello che ne dissero Lefevre, Alexander, Chili, Rufz ed altri; ma sarebbe poi realmente vero l'altro antagonismo, sul quale da più tempo abbiam portata la nostra attenzione, perchè lo crediamo fecondo delle più utili conseguenze? Noi non possiamo dirlo, quando non ci è permesso di rassegnarne le pruove : tutt' altro è lo scopo del nostro lavoro. Solamente facciamo quì riflettere che un tale antagonismo esiste di fatto nelle malattie del nostro popolo minuto ; poichè se esso è grandemente travagliato dalle malattie consuntive , non lo è che troppo lievemente dalle altre che da eccesso di plasticismo dipendono.

## DELLE DERMATOSI CRONICHE

Più c' inoltriamo nella storia delle malattie che regnano nella nostra città e più vediamo constatati dal fatto quei principii dei quali facemmo parola nel proemio di questo nostro lavoro; quando dicemmo che l'alimentazione, la qua-

le devia dalle leggi naturali, sviluppa di per se sola le malattie. Infatti in Napoli se ne trova un'altra pruova nella frequenza delle dermatosi croniche, le quali a preferenza si osservano nell'ultima classe del nostro popolo. Altrove facemmo rilevare l'uso stragrande che il nostro volgo fa dei cibi salati e principalmente dei pesci, delle fritture d'ogni genere, degli olii fritti e di condimenti aromatici, grassi, e spesso anche rancidi: or chi ignora che un tal genere di alimentazione è capace di generar direttamente le dermatosi croniche? Come dubitar si potrebbe, senza incorrere in uno scetticismo da far paura, delle belle osservazioni di Lorry, e di Alibert, che questi fatti confermano ineluttabilmente? Aggiungete la miseria e quindi la sporcizia ed il sudiciume, cagioni che Plater e Plaz trovarono valevoli a produrre gli erpeti quanto altre mai, e si comprenderà di leggieri il perchè della frequenza di siffatti morbi presso il nostro popolo minuto. Ma noi spingendoci più innanzi abbiamo trovato, ed era logico il prevederlo, che là ove quelle cagioni sono più intense ivi le malattie erpetiche sono più numerose; cioè nei quartieri più immondi e più popolosi della città, ove basta la più superficiale osservazione per vedere la verità di ciò che asseriamo. E quì come altrove ci compiacciamo che il dottor Mosca trovava esso pure in siffatti luoghi più che altrove frequentissime le malattie corruttorie, le resipole, e le rosette saltellanti (1). Con ciò sarà pure facile rinvenire la ragione d' un fatto che cadde sotto l'osservazione di due dei più illustri della scuola medica napoletana, il Serao ed il Sarcone; i quali dichiararono *frequentissima* nella nostra città la sifilide determinata alla cute *sotto l'immagine di scabbia*. Se quì la malattia celtica è comune come in tutte le

(1) Sarcone, Op. cit. pag. 35.

grandi città, e se nel tempo stesso esistono cagioni in gran numero che generano le dermatosi, è logico il dedurre che frequentissime vi debbano essere le dermatosi sostenute dalla diatesi sifilitica.

## DELLA FEBBRE GASTRICO-REUMATICA

È questa un'altra malattia infra le più frequenti che regnano a Napoli; e poichè presenta un treno fenomenico tutto proprio, bene a ragione fu detta dai nostri pratici la *gastrico-reumatica del nostro paese*. Forse ci sarà fatto rimprovero perchè abbiamo qui collocato un tale morbo dovendolo assai meglio mettere fra le malattie della primavera, o dell'autunno. Noi conveniamo col de Renzi che la febbre in esame è frequentissima in queste due stagioni; ma non è men vero però che s'incontra pure troppo sovente in inverno ed anche nell'està. Conferma la nostra opinione l'osservazione del Lanza, che attestava essere la febbre in esame *quasi stazionaria* a Napoli, e che intorno *agli equinozii ed ai solstizii* più corre (1). Ben è vero però che una tale infermità per quanto stazionaria non è poi sempre identica nella sua frequenza in tutti i tempi dell'anno; sibbene si appalesa più spesso nella primavera e nell'autunno, meno nell'inverno, e molto meno nell'està. Quì il fatto conferma la teoria, e questa dà la spiegazione di quello; poichè *se le cagioni, che si son accennate essere nel nostro paese più comunemente fatali, si riducono alla costituzione incostante dell'atmosfera ed all'abuso dei cibi vegetali* (2), e se si osserva che tali cagioni e principalmente le prime si avverano più specialmente nella primavera e nel-

(1) Nosologia positiva t. 2.
(2) De Renzi, Op. cit. p. 328.

l'autunno, ben deve conchiudersi che la febbre gastrico-reumatica in tali tempi deve maggiormente manifestarsi. Ma oltracciò è constatato che sovente una tale febbre corre presso noi a guisa delle epidemie ed allora ne è colpito un numero sterminato d'individui, che il de Renzi calcola fino a quasi un quinto degli abitanti: ma noi, che non abbiamo potuto raccogliere osservazioni all'uopo, ci tacciamo nel determinare una tale cifra, la quale per altro a piacimento potrebbe ricevere modifiche in più od in meno, quando non potrebbe essere dimostrata. Un sol fatto però è costatato dall'osservazione, fatto che il Lanza intravide e consegnò alla scienza, cioè che nelle *costituzioni troppo umide e poco fredde* una tal febbre maggiormente infuria. E chi non sa che l'umido svolge il reuma, e l'alimentazione inviziata il gastricismo? Noi neghiamo che ricorrendo epidemie di febbre reumatico-gastrica debbasi far ricorso ai principii ignoti dell'aria, ed alle specifiche quiddità, che ben a ragione dopo Ippocrate ammettevano Fernelio, Hoffmann, Ramazzini ed altri per le epidemie in genere: pensiamo invece che nel nostro caso potessero bastare i vizii comuni dell'aria e dell'alimentazione.

## DI ALCUNE MALATTIE DEL SISTEMA CARDIACO-VASCOLARE.

È a volgare conoscenza che quì in Napoli alcune malattie del sistema vascolare, cioè le ipertrofie e gli aneurismi, si sono rese immensamente più frequenti di quello che erano un tempo. Nè ciò ripetiamo a semplice imitazione e senza pruove: noi abbiamo riscontrati questi nomi assai spesso nei registri mortuarii della nostra città, numerose ricerche abbiam fatte nell'Ospedale degl'Incurabili e nella pratica civile nostra e dei nostri colleghi, ed abbiam potuto rilevare che ve-

ramente quelle infermità affettano un' esteso numero d' individui. Ma per nulla abbiam potuto determinare una qualsiasi proporzione tra queste e tutte le altre infermità; cosa che pure interesserebbe moltissimo: e questo vuoto statistico, al pari di molti altri, non può essere ripianato nelle condizioni attuali, come dicemmo altrove. Non siamo poi egualmente all'oscuro sull'elemento etiologico, che a tali malattie si appartiene, e che spiegar ne deve tanta frequenza. Il de Renzi attesta che i medici più riputati del nostro paese fan dipendere la crescente frequenza di siffatte malattie dall'abuso del fumare, e dei liquori spiritosi: noi conveniamo in questa etiologia, la quale non riproduce che le osservazioni di Matani, di Lancisi, e di Boerahave sul generarsi delle alterazioni cardiaco-vascolari per l'abuso dei liquori, e le belle ricerche del Rush, e del Trotter, i quali infra gli effetti morbosi dell'abuso degli spiriti videro primeggiare le affezioni organiche del cuore. Or come non debbono presso di noi sempre più generalizzarsi siffatte infermità, quando è venuto in moda, anzi in uso comune, il fumare anche per i più imberbi; e quando il consumo degli spiriti è cresciuto molto più di quello che lo era nei tempi antichi, come altrove facemmo osservare? Ma se vano error non ci lusinga, ci è sembrato vedere altre cagioni che quanto le prime sono valevoli a sviluppare tali morbi, e queste sono l'eccessivo uso delle preparazioni mercuriali, ed alcuni speciali mestieri che ora maggiormente sono stati introdotti. Noi deploriamo che la sifilide sia resa una vera peste delle società; e sebbene dobbiamo far plauso alle solerti cure del chiarissimo Cav. Palasciano, che coadiuvato da altri degni medici si adoperano indefessamente per migliorare in Napoli le diverse istituzioni medico-igieniche speciali per la sifilide, purnondimeno dobbiamo ancora far voti, perchè esse sieno

molto più perfezionate da farci vedere positivamente scemato quel gran numero di sifilitici, che per ricuperare in parte la sanità son costretti a ricorrere alle preparazioni mercuriali : come ci dimostrano gli Ospedali, i quali ne riboccano in ogni tempo, e la pratica civile che ce ne offre esempii ad ogni piè sospinto (1). Aggiungete la mania del-

(1) « Noi scrivevamo queste cose prima che il Cav. Palasciano avesse presentate le sue dimissioni e declinato l'importantissimo incarico di presiedere alle diverse istituzioni medico-igieniche speciali per la sifilide: incarico, che con sentimenti d'abnegazione aveva accettato, e nei momenti più difficili con tale zelo ed operosità disimpegnato, che noi crediamo dover ricordare quei fatti non tanto per giustifica delle nostre asserzioni, quanto per formulare certi quesiti troppo interessanti pel pubblico bene. Ferveva ancora la rivoluzione e s'istituiva in Napoli la sorveglianza sulla prostituzione; un ben organizzato *Sifilicomio* si sostituiva al *vecchio Ospedale di S. Maria della Fede*; e non si tardò a stabilire un dispensatorio di malattie sifilitiche per gli uomini, che è giunto a curare talvolta fino a trecento infermi. Or se in quei momenti le vicende della rivoluzione e della guerra avevano fatto rapidamente aumentare ed incrudelire le malattie sifilitiche presso di noi, e questi energici e pronti provvedimenti valsero a mettervi un' argine e ad impedirne in parte le conseguenze; avevamo noi ben ragion di sperare, che perfezionate queste istituzioni le malattie sifilitiche avrebbero dovuto di molto diminuire ».

« Veramente il nuovo Sifilicomio raggiunse in breve tempo una completa e lodevole organizzazione, e noi ricorderemo tanto più volentieri gli utili sistemi, che vi s' introdussero, per quanto più deploriamo lo stato degli altri ospedali di Napoli, che sono quasi tutti inferiori alla civiltà dei tempi, e non corrispondono agli interessi dell' umanità e della scienza. Si scelsero al servizio del Sifilicomio pochi medici ordinarii ed assistenti, e si esigeva da essi un'opera proporzionata ad un' adeguato compenso loro concesso : fu in breve tempo provvisto a tutto il necessario per le inferme e per la decenza dello stabilimento, per modo che entrando in esso non ti opprimeva il tristo spettacolo della miseria e dello schifo: e noteremo che si introdusse eziandio il sistema dei *cessi inodori* ; mentre negli altri nostri ospedali non sempre è la speciale sensazione dell'aria nosocomiale, che molesta i poveri infermi, ma troppo spesso qualche schifoso puzzo gli ammorba. La vittitazione era non pure con apposito regolamento adattata a quelle inferme, ma ancora sotto tutti i rapporti buona, poichè la severa vigilanza dei medici, che ne erano responsabili, eludeva le frodi. Le visite mediche matutine e diurne, nonchè la parziale medi-

l' uso spesso prolungato dei mercuriali in molte altre infermità, e si vedrà chiaramente quanto sciupo si fa presso di noi di siffatti preparati. Or chi ignora dopo le osservazioni del Ramazzini, del Falloppio, del Sennert, e del Fernelio, per tacere di tutti i moderni, che l' uso abbondante e protratto dei preparati mercuriali induce la cachessia, e la tabe, e che i tessuti si rammolliscono e si sfibrano, e che principalmen-

catura a ciascuna inferma severamente eseguite: le medicine somministrate in presenza dei medici assistenti: i grandi registri delle inferme, che entravano e che uscivano con tutte le esatte notizie del loro stato e della loro malattia; il giornale quotidiano, nel quale si registrava di ciascuna l'andamento della malattia e della cura: il severo sistema di sottoporre le inferme delle diverse sezioni dichiarate guarite ad una *controvisita*, cui assistevano tutt'i medici ordinarii dell' Ospedale; nè si permetteva l' uscita della donna, se non era ad uniformità di voti dichiarata sana: l'obbligo a ciascun medico di rapportare ogni novità giornaliera all'Ispettore Sanitario: l'altro lodevole sistema di compilare in ogni trimestre l'esatta statistica delle inferme che entravano, di quelle che uscivano, e di quelle che rimanevano nell'ospedale, delle malattie curate, delle speciali osservazioni cliniche seguite, dei risultamenti terapeutici ottenuti: l'obbligo di far seguire a questa statistica le storie delle malattie, e le autopsie cadaveriche di tutte le inferme, che morivano: ecco una serie di bene organizzati provvedimenti, che senza aggravare le condizioni economiche dello stabilimento, tutti cospiravano insieme al ben essere delle inferme, a garentire la salute pubblica, a rendere efficaci i benefizii dell'arte medica, a rialzarne la dignità e l'importanza, nonchè a contribuire al progresso della scienza ».

« Noi ricordiamo questi fatti per proporre i seguenti quesiti, dei quali la coscienza pubblica sentirà l'importanza. Se per lo innanzi in Napoli la sorveglianza igienica sulla prostituzione quasi non esisteva, poichè ristretta ed oltremodo negletta; eppure in mezzo alla rivoluzione ed in tempi difficili rapidamente si costituì: perchè poi oggi nella tranquillità d' un' andamento normale deve riuscire difficile il costituire ed il migliorare gli altri rami di sorveglianza igienica? Se dal vecchio ospedale di S. Maria della Fede, che era uno dei più negletti della nostra città, ne potè sorgere in breve tempo e con scarsezza di mezzi il nuovo Sifilicomio, perchè oggi dobbiamo noi ancora vergognare dei nostri ospedali? Perchè essi dopo tre anni di libero regime non hanno ricevuto alcun positivo immegliamento? Le stesse accennate istituzioni medico-igieniche speciali per la sifilide progrediscono perfezionandosi, o si va eziandio in esse insinuando il funesto tarlo delle vecchie abitudini di questo sventurato paese? »

te il sangue con i vasi che lo contengono ne risente l'immediata azione? E però come si può escludere quest'altra cagione che se non più delle prime certamente al par di esse concorre a fare aumentare presso noi alcune malattie cardiaco-vascolari? Ma non basta: ponete mente al come sono immensamente cresciuti nella nostra città le arti ed i mestieri, che obbligano coloro che li esercitano a contrarre sovente e con energia una o più periferie di muscoli; quali sarebbero i cantanti, i ballerini, i declamatori, i suonatori a fiato, i facchini, i tessitori, coloro che confezionano il cioccolatte, ed altri lavoranti di vario genere.

Ricordate d'altronde le osservazioni del Corvisart che a preferenza di tutti spingendosi nel difficile studio etiologico delle malattie cardiache dimostrò come la ipertrofia di cuore assai spesso prende origine da un tal genere di cagioni; e scorgerete di leggieri un'altra causa potente che spiega nella nostra città la maggior frequenza delle affezioni cardiaco-vascolari. Sappiamo che il Lagroux conchiuse che niuna professione più che un'altra ha influenza diretta a fare sviluppare la ipertrofia cardiaca, ma che tutte sono subordinate alle condizioni igieniche (1): ma le sue osservazioni non debbono molto impacciare, quando è risaputo che l'autore ligio alla sua teoria era preoccupato solamente a trovar cagioni che potessero indurre flogosi nelle membrane del cuore.

Dopo tutto questo, avendo studiati i diversi fatti quali si esplicano nella nostra città, dobbiam conchiudere che le malattie del sistema vasale si sono qui fatte di massima frequenza; e ciò devesi attribuire non solo all'abuso del fumare e degli spiriti, ma ancora allo sciupo che si fa delle cure

(1) Lagroux-De l'inflam. comme cause des aff. organ. du coeur.

mercuriali, ed al maggior incremento di alcuni mestieri, nei quali il movimento e la contrazione di talune periferie muscolari continuamente ed energicamente si esercitano.

## DI ALCUNE IDROPISIE PIÙ COMUNI

Le nostre ricerche sui registri mortuarii, negli ospedali delle malattie croniche e per quanto abbiam potuto anche nella pratica civile, ci han fatto rilevare che le idropisie presso noi, se non sono tra le malattie più frequenti, nemmeno possono annoverarsi tra le rare. Ma non è già lo stesso di tutte le varie specie d'idropisie, sibbene di alcune di esse solamente. Infatti l'idrope ascite, l'anasarca più o meno generale, e l'idrocefalo dei bambini si rilevano infra tutte con molta frequenza; e noi abbiam potuto costatare che in media proporzione su di un numero indeterminato d' idropisie, presso che due terzi sono composti da quei tre generi; mentre l' altro terzo comprende ogni altra specie di raccolta sierosa.

Ciò posto, sarà logico, come per lo innanzi lo è stato per altre malattie, assegnar la ragione di tale frequenza in Napoli. Ma quì ben altrimenti va la cosa. Quando furono consegnati alla scienza gl' interessanti lavori di molti illustri medici, tra i quali citeremo principalmente Lower, Boerahawe, Cullen, Morgagni, Magendie, Andral, Bouillaud e Brachet, allora le idropi scomparvero dai quadri nosologici come morbi di processo; ed esse non vi furono ammesse che come morbi di forma. E chi non sa oggi che non esiste un processo idropico; ed esistono invece processi morbosi, che producono l'idrope come effetti da cagione? Se fosse lecito qui parlare della patogenesi delle idropisie, diremmo che infra le lesioni di processo non altre che tre possono produr-

re la raccolta sierosa; e sono la flogosi ( irritazione secretoria di Brachet ), alcune ematopatie, e la congestione per ostacolo al circolo. Si sforzino pure gli autori del Compendio di Medicina pratica per dimostrare un'altro genere d' idropisie ad ignota patogenesi, che chiamano *incertae sedis* (1); essi non proclamano che un positivo errore, che assai lieve ci sarebbe il confutare, se tutt' altro non fosse lo scopo del nostro lavoro. Invece fa d'uopo qui riflettere che se quelle idropi, le quali dicemmo frequentissime, non sono altra cosa che l' espressione delle irritazioni peritoneali o meningee, delle malattie di cuore o di fegato, ed in gran parte di discrasie umorali , e che se da quanto innanzi abbiam detto, o che in appresso diremo, siffatte malattie sono in Napoli tra le più frequenti, ben logicamente da tali premesse si spiega come quelle idropi, che dalle suddette alterazioni di processo dipendono , debbono essere frequentissime a preferenza di tutte le altre. Oltracciò se quei morbi di processo sono le cagioni essenziali di quelle collezioni di siero, noi dovremmo quì rintracciare le cause di essi; ma di ciò o già ne parlammo, o ne parleremo in prosieguo.

### ARTICOLO SECONDO

#### Delle malattie intercorrenti che regnano in Napoli.

—

Se è certo, come altrove dimostrammo, che le stagioni hanno influenza diretta a produrre le malattie diverse, fa d'uopo osservare con esattezza i fenomeni meteorologici dai

(1) Comp. di Med. prat. t. 3. art. id.

quali vien corredata ciascuna stagione, e metterli in confronto delle malattie che in essa dominano per potere così stabilire dei principii generali. Così fecero appunto, dopo Ippocrate, il Lancisi, Huxam, Sydenam, Ramazzini, e non pochi altri tra i più moderni, e così potettero essi giungere ad alcuni risultati di molto interesse per la medicina teorica e pratica. Sarà dunque necessità e pregio del nostro scritto il seguire sebbene da lungi, ed in ristretto, un tale esempio, e perciò nella esposizione delle malattie intercorrenti che regnano a Napoli noi faremo pure menzione in succinto di alcune osservazioni meteorologiche da noi fatte dall'aprile del 1861 al marzo del 1862, e delle malattie che in tale spazio di tempo si osservarono. Stabilita questa norma generale, veniamo alle particolarità.

### DELLE MALATTIE INVERNALI

Per le osservazioni più esatte è risaputo che in Napoli l'inverno è piovoso. umido, e moderatamente freddo; sicchè in casi molto rari vediamo il termometro discendere intorno allo zero, e questi freddi che sono intensissimi relativamente al nostro clima temperato, sono poi istantanei per l'origine e brevissimi per il corso; e nello stesso tempo il barometro segna il minimo della pressione atmosferica. Quì fa d'uopo notare col Sarcone che pel rapido passaggio dai venti australi agli aquilonari, e perciò dalla pioggia e dall'umido al freddo ed al secco, ne avviene che i corpi colpiti in uno stato di *rilassatezza* e di *snervamento* assai spesso ne ricevono danno ed infermano. Da questa cagione deriva un'esteso numero di malattie, che imperversano nella nostra città, dominando nella stagione invernale. Sono presso a poco quelle stesse malattie, che Ippocrate segnava nell'aforismo

ventesimoterzo del suo terzo libro, quelle stesse che i pratici che vennero dopo costatarono con ripetute osservazioni, e che Furster riassumeva dicendo che in inverno dominano le affezioni flogistiche, e che il sistema sanguigno, e più ancora il mucoso, sono più compromessi (1). Le più comuni osservazioni dimostrano dominare presso noi nell'inverno la pletora, la sinoca infiammatoria, le congestioni per impeto accrescinto, le emorragie ed a preferenza l'emottisi e l'apoplessia, e gl' infiammi principalmente quelli dell' organo del respiro e le oftalmie: vi corrono a migliaia le flussioni catarrali, e le tossi, le febbri reumatiche e le artritidi, i geloni, le costipazioni cutanee, e le febbri nervose. Qui se il nostro amor proprio non ci inganna, pensiamo poterci spingere più innanzi, rassegnando alla considerazione dei patologi un fatto che ci sembra essere sfuggito alla osservazione dei pochi, che di tale subbietto si occuparono: ed è che siccome due cagioni principalmente agiscono presso noi nell'inverno, cioè o il freddo moderato umido, ovvero il freddo intensissimo accompagnato da abbassamento del barometro, così dominando maggiormente or l' una or l' altra di queste due canse, legittimamente ne debbono derivare due generi diversi di morbi. Percorriamo infatti tutta la serie delle malattie che qui dominano nell'inverno, e vedremo che tutte o alla prima o alla seconda di quelle due cause si legano; poichè l'alimentazione in questa stagione non dà che una quota assai scarsa allo sviluppo delle malattie. Infatti chi ignora che il freddo intensissimo ed istantaneo con l'abbassamento della pressione atmosferica metta in risalto la circolazione, e perciò si generano le emormesi e le emorragie? Lo com-

(1) Rapporto presentato da Arago e Double all'Accademia delle Scienze. — Comp. di med. prat. t. 3, art. epid.

provano le belle osservazioni d'Ippocrate, di Hoffmann, di Lancisi, di Morgagni, e di Falret, i quali videro crassare le apoplessie in tempi freddissimi, e spirando i venti aquilonari; e lo confermano le altre di Rezils e Widemann che videro sviluppare costantemente l'apoplessia sotto la scemata pressione atmosferica. Chi tra i medici non ha veduto farsi frequentissime le emottisie negli infermi ed anche nei predisposti a malattie pulmonali ricorrendo i forti freddi? Si aggiunga l'alimentazione viziata per eccesso di sostanze stimolanti, e si scorgerà di leggieri, perchè sono pure frequenti presso noi nell'inverno le febbri nervose, come nella medesima stagione le videro pure più frequenti Borsieri e P. Frank: lo stesso pure può dirsi della pletora e delle febbri angioteniche (G. Frank), soprattutto per l'uso degli spiriti, che nell'inverno è abbondante presso di noi. Al contrario il freddo-umido produce direttamente tutte le altre malattie delle quali innanzi facemmo menzione, come la bronchite (Laennec, Andral, Chomel, Blache), la pulmonia, che perciò è endemica a Parigi (Andral), la pleurite (Laennec e Bouillaud), le oftalmie (Ippocrate), i reumi, e le febbri reumatiche (Sydenam, Bouillaud, Chomel, Requin), la gastrica reumatica (Lanza), ed infine sotto l'influenza di siffatta causa si sviluppano con una indicibile frequenza i catarri, le corizze, le angine, i costipi cutanei, i geloni e le artritidi. Infatti gli ospedali della Pace, e di S. Eligio nell'inverno non si riempiono che d'infermi affetti dagli accennati diversi generi di malattie; la pratica privata ne offre esempii ad ogni piè sospinto; e molto più dei sani abbiamo osservato esserne affetti i malati cronici, i deboli, e gli infermicci: e questa osservazione faceva pure il Sarcone, quando parlò del tristo influsso dei venti grecali spiranti di botto dopo gli australi.

Volendo infine seguir la norma, che innanzi abbiam pro-

posta, dobbiamo aggiungere uno sguardo sopra l'inverno medico testè passato tra il 1861, ed il 1862: o troveremo novelle pruove per confermare i fatti esposti. Dal 29 ottobre al 20 novembre ha dominato un caldo umido con pioggia continuata, sicchè il termometro segnava quasi sempre intorno ai 20 gradi; tranne poche ore di qualche giorno in cui vi sono stati rapidissimi cambiamenti di temperatura: ebbene, in questo periodo di tempo si sono vedute a migliaia correre le bronchiti, le pleuriti, le tossi, i catarri o le gastrico-reumatiche; ed è corso anche epidemico il vaiuolo sovente maligno residuo dell'epidemia di autunno. Dal 20 novembre si stabilì la temperatura ordinaria del nostro inverno, e quelle malattie scemarono alquanto: ma nei giorni 4 e 5 dicembre subentrò improvvisamente un freddo intensissimo per modo che in alcune ore il termometro discese fino allo zero della scala. Fu allora che non solo incrudelirono le citate infermità; ma ancora avvennero molte morti improvvise, e moltissime apoplessie: come noi stessi osservammo, sebbene in ristretto, e come confermammo con le relazioni di molti nostri colleghi, che premurosamente ed esattamento interrogammo. Il resto dell'inverno seguì sempre con le alternative dei venti australi con i grecali e perciò ora con moderato freddo, pioggia, ed umidità, ed ora con freddo più risentito e secchezza: nel primo caso il termometro ha sempre segnato in media $+ 10$ a $+ 11$ di Reum.: e nel secondo $+ 7$ a $+ 8$: ed in conseguenza ci fu dato osservare le medesime alternative nello sviluppo delle malattie diverse, delle quali innanzi abbiam discorso. Così i fatti confermano la teoria, e questa alla sua volta dà la spiegazione di quelli per costituire la scienza.

## MALATTIE DI PRIMAVERA

Le osservazioni dei medici più illustri dimostrano che la primavera ha pure le sue malattie speciali. Ippocrate aveva già fatta questa osservazione, nè di ciò solo si accontentò il grande uomo, anzi nel libro terzo dei suoi aforismi n. 20 notò particolarmente quali fossero questi morbi dicendo che nella primavera dominano le insanie, le malinconie, l' epilessia, le emorragie, le angine, le corizze, le raucedini, le tossi, la lebbra, gli erpeti, le macchie ec. ec. Nella medesima sentenza convennero tutti gli osservatori posteriori insino al Furster, il quale a preferenza d' ogni altro studiando nel fatto simili malattie, volle compendiarle per la forma nosografica e per la sede ; e dichiarò che in primavera dominano *malattie catarrali ed infiammatorie*, e *catarrali e biliose*, quelle al principio le altre alla fine ; gli organi della respirazione e della digestione ne sono la sede principale(1). Fu cercata ragione del fatto, e si convenne ripeterla senz' altro dalle rapide vicissitudini atmosferiche in ordine alla sua temperatura, al suo peso, ed alla sua umidità; « e noi v'aggiungiamo pur anche in ordine alle variazioni elettriche così frequenti nella primavera (2) ». Or se tali cagioni sono

(1) Rap. cit.

(2) « Noi ci sentimmo obbligati a citare un' altro elemento causale pur troppo atto a generar le malattie di primavera; cioè appunto l' elettricità atmosferica, ed ecco ora lo sviluppo del nostro concetto ».

« La stagione di primavera, siccome pure l'autunnale, è quella che presenta sempre i massimi di elettricità atmosferica statica; i cambiamenti vi sono istantanei, e le tensioni fortissime; l'ossigeno assai spesso in tai tempi si appresenta nei suoi stati allotropici da costituir l'ozono, ossia l'ossigeno elettrizzato. Sarebbero mai questi fatti capaci di elevarsi a cagioni di crotopatie ? influirebbero forse, come cercarono provare il Buzorini e lo Schubler, ad accrescere l'assor-

comunissime nella primavera dei climi anche più costanti, che non deve essere in Napoli, il cui clima dicemmo essere temperato sì, ma immensamente variabile? Da ciò la frequenza di gran numero di malattie che corrono presso noi nella primavera e che sono quasi tutte contenute nell'aforismo ippocratico. Infatti noi abbiam potuto rinvenire nella nostra città, ricorrendo tale stagione, infra tutte le malattie, più frequenti i catarri, le bronchiti e le angine; non rare le pleuriti, e le emorragie attive, a preferenza l'emottisi ed anche l'apoplessia in sullo scorcio dell'inverno e sul cominciar della primavera (1), ed infine frequentissimi i reumi,

bimento dell'ossigeno, e favorire lo sviluppo delle malattie infiammatorie? Le pulmonie, le bronchiti, le congestioni sanguigne attive, le iperemie, il grip, etc., morbi cotanto comuni in primavera ed in autunno, sarebbero forse cagionati dalla presenza dell'ozono nell'aria; come indicarono Schönlein, Wolf, Boeckel, Poili, etc.? Ecco delle osservazioni *non abbastanza comprovate* (Bufalini, pat. anal. t. 3), e sulle quali abbiamo tanta penuria di ricerche: le opere dei testè citati autori e di altri non hanno che sperto un campo che resta tuttora a percorrere; e ci maravigliamo che i due trattati di meteorologia applicata alla scienza dell'uomo sano e malato, i quali vanno più classici in Francia, quello del Foissac, e l'altro del Boudin, non parlano affatto dell'influenza dell'elettricità statica sulle malattie. Noi abbiam voluto citare questi fatti ad incitamento di severi studi su tale interessantissimo subbietto: se dalle vicissitudini atmosferiche, per le quali va principalmente caratterizzata l'atmosfera nella stagione di primavera, e soprattutto nella variabilità del clima della nostra Napoli, si volesse metter da banda l'elettricità atmosferica per la genesi di quelle malattie irritative ed infiammatorie di cui la sede principale è l'apparato respiratorio, si commetterebbe al certo un grand'errore. Questo fatto etiologico non è ancora studiato: e noi v'insistiamo appunto perciò, facendo voti che i nostri medici se ne occupassero con la maggior premura. Forse nello esame scrupoloso ed attento, e quando i fatti saranno ampiamente appalesati; quando la meteorologia, e non la puerile osservazione del termometro, del barometro, dell'igrometro, sarà tutta quanta interrogata per la genesi delle malattie, e principalmente di quelle che ricorrono a forma di epidemie; forse allora solamente scomparirà dalla nosologia quel *quid divinum* che Ippocrate fu necessitato ad ammettere ».

(1) De Renzi, Intorno al colera di Napoli dell'an. 1854. Relazione alla facoltà medica ec. p. 15.

le febbri reumatiche, e gli accessi di gotta, e pure qualche pulmonia. Ma le cennate malattie non sono in gran parte che la seguela di quelle medesime che in inverno crassano fuor d'ogni credere; vi sono però altri generi di morbi che spettano più direttamente alla primavera, e questi sono gli esantemi cronici ed acuti, comuni, epidemici o contagiosi. Che nella primavera crescono presso noi le malattie esantematiche è un fatto che non può mettersi in dubbio: in questa stagione gli erpeti cronici e diatesici o ripullulano, o si manifestano nel massimo loro sviluppo; ed in questo tempo propriamente sul finir dell'inverno e sul cominciar della primavera quasi in ogni anno si sviluppano epidemie di esantemi acuti febbrili, a preferenza la scarlattina, il vainolo ed il morbillo — Tali morbi esotici, venuti un tempo dall'Asia in Europa per le crociate, si sono resi poi indigeni delle nostre contrade, e frequentissimi nella nostra città : e ben a ragione dichiarava il Sarcone a tal proposito che il vainolo ed il morbillo si potrebbero chiamar morbi divenuti fra noi naturali; da che ogni anno sono quasi popolari.

Or volendo rintracciare le cagioni comuni e conosciute di queste diverse manifestazioni esantematiche frequentissime in primavera, noi crediamo dover rilevare principalmente tre diverse serie di cause: 1.° le rapide vicissitudini atmosferiche che certamente squilibrano le funzioni della pelle, e predispongono alle malattie cutanee; 2.° alcuni difetti notati nell'alimentazione, e più di tutti l'abuso delle carni di porco salate, e massime di pesci salati, che si mangiano abbondantemente nella quaresima; 3.° il maggior rigoglio di tutte le funzioni vitali, che naturalmente si manifesta in primavera, e dispone l'organismo direttamente alle malattie eruttive. Queste diverse cagioni valgono molto ed efficacemente a produrre gli esantemi cronici, comuni, o dia-

tesici; ma non può dirsi lo stesso per gli altri, che si dicono febbrili e che ricorrono epidemicamente. Per spiegare le epidemie degli esantemi acuti febbrili, noi siamo costretti a ricorrere alla canzone forzata del *quid divinum*; meno che non si volesse ammettere la teorica del Bufalini sulle epidemie e sui contagi. Non lice qui far quistione se debba o no ammettersi nelle epidemie una specificità ignota, una qualche cosa estranea alle cagioni comuni: solamente diremo che le diverse cause comuni da noi enumerate potranno forse improntare una quota allo sviluppo ed al mantenimento delle epidemie di vaiuoli, morbilli, e scarlattine, ma non le crediamo affatto capaci a generarle: esse riconoscono qualche altra cagione efficiente, che è sfuggita finora alle investigazioni dei patologi.

## MALATTIE ESTIVE

L'està non rappresenta che le stesse condizioni dei luoghi caldi, ma in un grado più mite e per un tempo più breve, e ben diceva il Lorry che a produrre le malattie proprie di quei luoghi basta un està caldissima e prolungata. In Napoli si osserva costantemente che i calori estivi sono molto sensibili, e sovente eccessivi e prolungati, come è parimente indubitato che massime in questa stagione i difetti dell' alimentazione spiegano i loro tristi effetti, come noi nel capitolo antecedente abbiamo dimostrato. Posto ciò, vogliamo in prima vedere quali sono state quelle malattie, che i pratici hanno verificato generarsi per mezzo di queste due serie di cause, e poi passeremo ad osservare se tali malattie si manifestano in Napoli, e se a quelle medesime cause possono attribuirsi : così confortando le nostre osservazioni col giudizio dei grandi medici, e con l' appoggio positivo dei

fatti, possiamo aver la lusinga di non incorrere facilmente in errore.

Lind, Murray, Cambey, Catteloup, Larrey, Isambert e tutti i trattatisti delle malattie dei luoghi caldi concordemente ammisero che in essi dominano i morbi biliosi ed epatici. Ippocrate nelle malattie estive fa principalmente menzione delle febbri continue, e delle ardenti, dei vomiti e delle diarree; Huxam, Pringle, Sydenam, Lancisi e Ramazzini videro crassare le febbri biliose nei forti caldi, e Stoll per meglio ciò dinotare le chiamava *febbri di està*; Cambey trovò frequentissima in tali tempi la disenteria; Budd attesta che nelle Indie è assai comune una forma di epatite per il caldo eccessivo, e per l' abuso di bevande alcooliche, e di *curries*, che consiste in una preparazione di carne di varia specie con aromi, pepe, zafferano ec.; Pringle e Broussais dichiararono il caldo umido cagione della disenteria, ed Annesley lo provò con le osservazioni di molte migliaia di casi nell'epidemia di Bengala. Premesse queste idee, ritorniamo al nostro soggetto, e basterà la più superficiale osservazione negli ospedali della Pace e di S. Eligio, nella pratica civile, e sui registri mortuarii per vedere come in Napoli, ricorrendo l'està, le malattie e le morti sono dovute quasi tutte a diarree, a disturbi della digestione, a febbri biliose, ed a gastrico-biliose; e quando la stagione più si avanza, vengono in mezzo le congestioni epatiche, le epatiti acute e croniche, le coliche secche, i riscaldamenti gastro-enterici, e le disenterie. Or volendo rintracciare le cause di queste diverse malattie, noi scorgeremo che il calore eccessivo prepara e dispone gli umani organismi ad infermità di una determinata natura, e di una speciale forma; e che la viziata alimentazione ne determina principalmente la sede sugli organi della digestione. Infatti noi facemmo notare nell'està il grande sciu-

po di erbaggi e di frutti, spesso o immaturi o guasti, che determinano le indigestioni; vedemmo come i condimenti aromatici, i grassi, ed i cibi salati riescono più dannosi in questa stagione, e come le carni ed i pesci semi-putrefatti, che più frequentemente in està si vendono al popolo minuto, non solo fanno mal governo degli organi digestivi, ma pervertono le funzioni della sanguificazione e della nutrizione: ora aggiungete a tutte queste cause i tristi effetti delle bevande alcooliche, che massime nell'està si fanno risentire, e vi convincerete senza dubbio che in Napoli esistono tutte quelle canse, che i più grandi osservatori credettero valevoli a produrre quelle malattie dei paesi caldi, le quali nel corso dei mesi estivi flagellano la nostra popolazione.

Le enumerate malattie si sono vedute dominare nella passata està del 1861 che è stata eccessivamente calda e secca; e noi osservammo che il termometro salì gradatamente fino ai principii di luglio, e da quest'epoca fino ai 21 d'agosto nelle ore del giorno si mantenne quasi costantemente dai 28 ai 29 gr. di Reu. e spesso toccava i 30; e messo al sole segnava da 31 a 32 gr. In questa stagione poi hanno richiamato la nostra attenzione due malattie speciali, che quì vogliamo notare. In prima furono osservati casi abbastanza nnmerosi di coliche a forma identica della colera incipiente, e si verificò pure qualche morte con sintomi di algidismo: noi ne abbiamo vednti molti fatti, e tra essi due sono stati seguiti da morte. Dominò poscia un'esantema, che incominciava con le forme della miliare senza febbre (*migliarina* dei Napoletani), ed in moltissimi restava così; mentre in altri seguiva una forma pustolosa e bottonata da non rassomigliarsi ad alcuno esantema a nome determinato; e ne furono principalmente colpiti i bambini, e quegli che usarono i bagni dolci. Or certamente lo sviluppo di questo esantema

si deve all'azione di quel caldo eccessivo ed estuante, poichè è risaputo che la miliare si genera per gli eccessivi sudori del corpo; come pure quelle speciali coliche riconoscono la causa principale nello straordinario calore, che ha un'azione diretta sull'apparecchio gastro epatico.

Dobbiamo da ultimo ricordare, che massimamente nell'està si sogliono presso noi sviluppare le più mortali epidemie, come la colera, il tifo e le febbri maligne. A costituir queste, vi fa d'uopo un centro d'infezione dal quale principii deleterii si svolgono, e si spandono d'intorno, e perciò si ha la propagazione con i venti. Presso noi la colera, sia che fosse stata importata per epidemia, o per contagio ( non è qui il luogo di entrare in questa discussione), non ha trovate le condizioni per le quali si svolge e si perenna sul Gange: perciò non può fermarsi qui come malattia comune, e la Dio mercè non vi restò nel 1836 e nel 1854. Le febbri maligne e principalmente il tifo flagellano più spesso la nostra città, poichè i vizii dell'aria specialmente in certi luoghi, e molti difetti, che già facémmo notare nei cibi e nelle bevande, favoriscono lo sviluppo di quel complesso di cause, che dai pratici furono trovate valevoli a produrre un tanto effetto. In està il tifo si sviluppa spessissimo nelle carceri della Vicaria, o nel nostro ospedale di S. Francesco; poichè ivi si compendiano in piccolo quelle stesse cagioni, che nelle varie epidemie di tifo osservarono Richa a Torino, Ramazzini a Modena, Borsieri a Ferrara, Rasori a Genova, Lanza ed Antonucci a Napoli, e noi stessi abbiamo potuto verificare in quest'ultima epidemia che ebbe per centro Gaeta, e che infestò per il rapido contagio molte terre vicine, e la nostra medesima città.

**MALATTIE AUTUNNALI**

L' autunno medico nella nostra città forse non esiste, che per brevissimo tempo, poichè quasi sempre la stagione estiva si prolunga per tutti i mesi di settembre ed ottobre, ed al cominciar poi di novembre il freddo suole essere risentito; e non più tardi della metà dello stesso mese la stagione invernale ordinariamente si stabilisce. In questo periodo di tempo di circa tre mesi si osservano nella nostra città grandissime vicissitudini atmosferiche, termometriche, ed igrometriche, nel più breve periodo di tempo; tanto che specialmente nel mese di ottobre è costante l'osservarsi in ogni giorno al primo mattino un freddo risentito, verso sera un umido penetrante, e nel pieno giorno un caldo assai spesso estuante; e perciò potrebbe dirsi che l'autunno si risente solo in talune ore del giorno. Aggiungete a queste cause la viziata alimentazione, la quale poco varia da quella che si usa in està, e conserva perciò i medesimi difetti, ed avrete il complesso delle cagioni principali delle malattie che dominano frequentemente in Napoli nella stagione autunnale, e che noi classifichiamo in due serie distinte. Nella prima comprendiamo quelle che sono il residuo delle malattie estive, come le diarree, le disenterie, i riscaldamenti gastro-enterici, le lente epatiti, le febbri gastriche, le biliose ec.; ed a produrre tutte queste concorre non poco l'alimentazione viziata: non così nella seconda serie di morbi, i quali sogliono svilupparsi verso la fine di autunno; come i catarri, le corizze, le bronchiti, i reumi, le febbri reumatiche, e le gastrico-reumatiche: a generare questi morbi vale potentemente quel rapido avvicendarsi della umidità con la secchezza,

del freddo del mattino con i cocenti raggi del sole del mezzogiorno; e l'alimentazione poco o nulla v'influisce.

Ma vi sono altri morbi ed altre cagioni, che quasi unicamente in questo tempo si appalesano presso di noi: vogliamo intender parlare delle febbri di mal'aria, le quali se non con molta frequenza, non però raramente travagliano nell'autunno gli abitanti di due estremi della nostra città; quello sito ad oriente e l'altro ad occidente. Altrove dicemmo, che il lungo tratto dal ponte della Maddalena a Casanova era esposto alle esalazioni miasmatiche delle acque stagnanti delle paludi, e perciò vi sono le condizioni per le quali le febbri intermittenti si originano, e travagliano gli abitanti di tali contrade: ora aggiungiamo che anche i contorni di Posilipo, la strada di Piedigrotta, gli estremi di Chiaja, le falde dei Camaldoli sono infestate da tali febbri; essendo la pianura dei Bagnoli sì spesso interrotta da gore, da pantani, da fetidi stagni, ed a poca distanza vi è il Lago d'Agnano d'*infame memoria*, che alle condizioni di acqua stagnante, aggiunge l'abbondante e pestifera macerazione della canape e del lino, causa feconda di più tristi effetti.

Sono queste le malattie più comuni presso noi nell'autunno: e le nostre asserzioni si accordano con l'opinione dei più grandi medici, e basterà citare infra gli antichi Ippocrate che dichiarava malattie di autunno molti morbi estivi, le intermittenti, molti flussi mucosi ec: come infra i moderni il Furster diceva che in autunno dominano le affezioni biliose e catarrali, che le prime degenerano in gravi stati morbosi e perniciosi, e che gli organi addominali più soffrono (1).

Ma a noi piace meglio comprovare le nostre idee con le

(1) Rap. cit.

osservazioni che abbiamo fatte nell'autunno del 1861. Invero dopo l'eccessivo calore estivo, la stagione si mantenne moderata con poca pioggia insino al cominciar di ottobre, ed allora vedemmo seguitare il dominio delle malattie estive; ma quando poi subentrarono le vicissitudini atmosferiche caratteristiche del nostro autunno, che durò sino ai primi del novembre, allora si videro correre a migliaia le bronchiti, i catarri, i reumi, le pleuriti, le febbri gastriche, le reumatiche, e qualche pulmonia; e si sviluppò l'epidemia del vaiuolo, che sovente volgeva in maligno e portava la morte.

Compiuto così questo quadro generale delle malattie che più frequentemente travagliano il nostro popolo, volgiamo uno sguardo retrospettivo ai principali argomenti che abbiamo toccati; e ricorderemo che l'alimentazione povera di parti azotate e nutritive facendo nella maggior parte dei luoghi abitati dalla nostra plebe un tristo connubio con l'aria poco ventilata, poco illuminata e corrotta da mefitiche esalazioni, dispone i fanciulli alla rachite, le donne alla clorosi e tutti indistintamente alla tisi ed alla scrofola, poichè la crasi del sangue si perverte, e le funzioni della nutrizione si disturbano; e ricorderemo del pari che l'abuso di alcuni cibi influisce allo sviluppo delle dermatosi croniche, e gli errori dietetici non sono estranei a produrre il reuma, la gotta, la litiasi, gli emorroidi, e le alterazioni cardiaco-vascolari. Guardando poi a quelle infermità, che ricorrono con le stagioni, scorgemmo che l'alimentazione viziata è la principale causa dei morbi estivi, come le condizioni meteorologiche formano le cagioni più dirette dei morbi invernali; i quali nel dicembre 1861, e nel gennaio e febbraio 1862, dominarono in modo che noi potemmo scorgere nei registri municipali che il numero delle morti fu assai superiore a quello delle nascite. Vedemmo infine che in autunno

ed in primavera, modificandosi in ispecial modo le condizioni dell'aria e del cibo, si muta per conseguenza la natura e la fisonomia dei morbi dominanti: e così nell'analisi dei fatti speciali si compruova la sintesi dei principii generali, che nel nostro proemio svolgemmo.

## CAPITOLO III.

### PROPOSTE DI MEZZI PER MIGLIORARE L'ALIMENTAZIONE DEL POPOLO MINUTO DI NAPOLI.

---

Nel quadro, che noi finora abbiamo esposto, incontrammo ad ogni tratto delle antitesi perfette. Infatti ci confortava la vista di questo bel cielo, e di questo clima dolcissimo, nel quale sembra che dovessero perennemente albergare la letizia e la sanità; ma ci addolorava lo spettacolo di quelle infelici contrade della nostra città, nelle quali in vie sporche e strette, in abitazioni luride, oscure, ed anguste molto popolo si ammassa, ed aggirandosi in un' aere sempre pregno di mefitiche esalazioni, si dispone fin dalla nascita alla triste influenza di malattie ferali. Era bello il vedere come fosse ricco ed ubertoso questo suolo; ma poi dispiacevole il considerare come quei prodotti, che natura dona per ristoro dell' uomo, sono spesso per sciocca ignoranza volti in suo danno. Sorridemmo all'indole generosa, che presentava l'uomo del nostro popolo; ma quel sorriso ci fu amareggiato, quando scorgemmo, che esso fu facile preda della superstizione e dell' errore, che ad arte seppero insinuare in lui quei tristi, che vollero dominarlo. Ci era cagione di bene sperare il vedere che in Napoli non era alcuna malattia ve-

ramente endemica, che vi dominasse; ma tosto ci si parò innanzi una lunga e sconfortante serie di malattie prodotte da cause comuni, e la maggior parte procurate dall' uomo. Or volendo noi con gli studii igienici migliorare le condizioni di questo popolo, saremo lontani dal proporre quei mezzi, che sebbene hanno il pregio d'ingegnosi e belli trovati, purnondimeno spesso o sono delle idealità irrealizzabili, o al più possono essere applicati in una periferia assai ristretta. Il principale scopo, che noi ci prefiggemmo nello studiare l'alimentazione del popolo minuto di Napoli, fu quello di renderci utili, e perciò non vogliamo allontanarci dalla concreta realtà dei fatti; nè certamente vogliamo avere il vanto di aver fatto conoscere cose nuove, nè molto ci trattenemmo su certe particolarità, alle quali forse avrebbe posto ogni cura colui, che avesse voluto fare opera veramente erudita; ma cercammo piuttosto di esaminare quest'alimentazione in modo complessivo e generale, e sempre mirando alla utilità pratica, insistemmo sopra quei principali difetti che ora cercheremo combattere con modi positivi e realizzabili, senza accarezzare vaghe utopie. Crediamo poi inutile il ripetere qui i diversi consigli quà e là sparsamente dati per quei cibi che bisogna evitare, e per quegli che fa d'uopo usare parcamente, sostituendone altri più salutari e nutritivi; poichè queste cose sono state opportunamente dette nel trattare i diversi argomenti speciali, ed ora riuscirebbe vano il ripeterle. In questo ultimo capitolo noi parleremo dei modi, che ci sembrano più adattati per migliorare l'alimentazione del nostro popolo minuto: e non diremo solamente di quelli che direttamente tendono a questo fine; ma accenneremo pure altri mezzi che sebbene sono diretti a rimediare ad altri diversi mali, che contristano la vita del nostro popolo, purnondimeno possono non poco contribuire o a darci le op-

portunità per ottenere un' alimentazione migliore, ovvero a coadiuvare i benefici effetti di questa. Imperocchè come in ogni organismo vivente le diverse funzioni hanno tra loro un nesso talmente stretto, che se una si disturba le altre per consenso ne risentono; così nei diversi fatti della vita di un popolo esiste lo stesso legame di scambievole simpatia e di mutuo rapporto, per modo che uno influisce potentemente sull'altro, ed è ben difficile il pervertirne o il migliorarne un solo, senza che gli altri ne risentissero i buoni, o i tristi effetti.

Primieramente è sacro dovere di ogni governo il proibire lo smercio di alimenti nocivi ed invigilare sulle frodi, che spesso sono consigliate dalla avidità dei venditori: or fino a che questo o rimarrà presso noi come semplice legge scritta, o si ridurrà ad una sola formola di rito, come per lo passato, è vano sperare qualunque immegliamento. Infatti da quello, che noi abbiamo altrove detto, ognuno comprende quanto sarebbe necessario lo accompagnare con una scrupolosa sorveglianza i cereali dai granai alle panetterie, sorvegliare diligentemente i venditori di vino, e punire con severità le adulterazioni nocive alla salute; proibire la vendita delle frutta o immature o corrotte; ed evitare che si smerciassero carni o semi-putrefatte, o provenienti da animali malati (1). Insomma bisognerebbe diligentemente e scrupolosamente sorvegliare lo smercio di tutti gli alimenti; ma

(1) « L'epizoozia sviluppata tra gli animali bovini nel corrente anno 1863 ha mostrato al Municipio, quanto poco valessero i mezzi di sorveglianza, che si adoperavano presso noi, per impedire lo smercio delle carni malate. Infatti sebbene in questa circostanza si fossero fatti tanti lodevoli sforzi, ed emanati straordinarii e severi provvedimenti; pure fu impossibile evitare le frodi, tanto che venuta in qualche modo meno la fiducia nella sorveglianza municipale ed esagerati i timori, una gran parte del nostro popolo si astenne del tutto dall'uso della carne vaccina: e noi ci siamo assicurati che per moltissimi giorni

bisogna pur confessare, che nelle condizioni attuali simile vigilanza potrebbe esercitarsi sui venditori di farine, di pane, di carni, e di vini, ma per i venditori di altri alimenti in generale sarà molto difficile fino a che si tollererà il triste uso

le vaccine, che si uccidevano pel consumo della città, erano in una cifra inferiore alla metà del numero ordinario ».

« Questa astensione non era priva d'inconvenienti; poichè le condizioni economiche del nostro paese non permettono, che a pochissimi, il cibarsi di buoni pesci e di polli: la maggior parte della popolazione era costretta a sostituire alla carne vaccina o pesci freschi cattivi, o pesci salati, o una dieta tutta vegetale, o la carne salata, o al massimo la carne di agnello; e questa vittitazione poco digeribile e meno nutritiva, nella ricorrenza della stagione estiva, non poteva non riuscire dannosa ».

« Noi senza dire nè del valore nè dell'opportunità dei mezzi adoperati dal Municipio per evitare lo smercio delle carni di animali bovini tifosi, diremo solamente che, se il pubblico fosse stato a tempo e meglio illuminato su questa importante quistione, si sarebbe evitato un così esagerato allarme, allontanate tante recriminazioni, e forse anche schivato qualche male ».

« Infatti avendo noi studiato con altri nostri maestri e colleghi tale quistione, ne diremo qui per sommi capi i risultati principali. Il tifo bovino è malattia tutta propria di quegli animali, e perciò è da inibirsi lo smercio delle carni tifose per impedire la propagazione del contagio agli altri bovi; ma è assurdo il sospettare, che gli uomini i quali ne mangiano possano essere affetti da qualche malattia speciale: infatti la storia dimostra, e l'esperienza giornaliera conferma, che per lo più intere popolazioni ed armate se ne nutrirono senza positivi danni. Solamente diciamo che siccome il tifo bovino disturba potentemente la nutrizione di quegli animali, così quelle carni materialmente alterate non sono al certo un nutrimento salutare e perfetto; ma, come ogni altro cibo guasto e corrotto, possono produrre disturbi più o meno gravi sugli organi della digestione; ma giammai trasmettere malattie specifiche ».

« Infine studiando più volte sperimentalmente queste carni, abbiamo veduto che hanno dei caratteri distintivi tanto chiari da non potersi confondere con le carni sane; e crediamo che, se questi caratteri fossero stati noti al pubblico, ognuno avrebbe potuto distinguerli. Infatti questa carne così malata è meno consistente, più molle, e facile a sfibrarsi; ha un grasso deficiente, oscuro ed alterato; manda uno speciale odore nauseoso, che basta sentirlo una volta per riconoscerlo sempre; e principalmente presenta un colorito *brunastro*, che nelle parti dove si esegue un taglio in contatto dell'aria atmosferica, nello spazio di cinque a dieci minuti, si muta in color *rosso scarlatto*, che dura per qualche ora; nè alla

di venderli per tutte le vie, e non si formeranno nuovi e ben adatti mercati, nei quali, e non altrove, le materie alimentari si vendessero: così non solo potrebbe aversi una sorveglianza scrupolosa e diretta, ma eziandio si eviterebbero gli ingrati odori, le immondezze, ed il sudiciume di molte strade.

Sarebbero poi al certo inutili le nostre parole per dimostrare la urgente necessità di sostituire al macello che oggi esiste verso il ponte della Maddalena, un'altro migliore, più grande, e più adattato all'uopo, ad esempio di altri che sono stati costruiti nelle città più civili di Europa, e come l'egregio Architetto sig. Ruggiero ne ha da parecchi anni presentato il progetto: così non vedremmo più in mezzo alle pubbliche piazze ammazzarsi animali di vario genere. Sul proposito tanto meno ci dilunghiamo in quanto che sappiamo che il passato Decurionato prese in considerazione queste proposte, proponendo la costruzione di un grande macello per le bestie bovine, e di altri quattro minori; ed abbiamo ragion di sperare che l'attuale Municipio manderà ad effetto simili proposte (1): siccome siamo nel dovere di lodarlo perchè saviamente non ha guari imponeva che i porci prima

cottura può sfuggire questa carne, quando facilmente si disfa, perde di volume e di peso, fa sentire sempre più specchiato quel molesto odore, ha sapore dolciastro-nauseoso, e specialmente se è bollita, dà un brodo pessimo e di cattivo gusto ».

« Noi qui abbiamo per sommi capi accennati questi caratteri, che crediamo utili, e che ripetutamente constatarono insieme con noi altri medici e veterinarii rispettabili: non ci è lecito nelle angustie di questa nota darne le ragioni scientifiche, nè dare a questa importante quistione lo sviluppo che merita; ma ci riserbiamo farlo in altro modo più acconcio ed opportuno ».

(1) « L'attuale Municipio ha già sanzionato un capitolato per la costruzione e l'esercizio del pubblico Macello con i signori Smitti e Comp.; e speriamo di vedere subito attuata un'opera di tanta utilità pubblica ».

di essere sgozzati fossero visitati da un veterenario. Nè è meno necessaria la proposta 16.ª del Turchi (1), perchè si avessero delle beccherie buone e ventilate per la buona conservazione delle carni: e sarebbe pure ottimo che giovani beccai si mandassero in altre città per imparare ad esercitare questo mestiere nei modi più acconci e decenti.

Ma il cercare i mezzi più opportuni per aumentare le acque potabili nella nostra città, per modo che ogni casa ne fosse provvista a dovizia, ci sembra cosa più delle altre urgentissima ed utilissima. Vediamo infatti che un tale bisogno fu già da gran tempo sentito, e furono all'uopo presentati varii progetti, non mai però attuati. Fazio e Malesci proposero il sistema dei serbatoi ad imitazione degli antichi (2); Cangiano stimò migliore il sistema dei pozzi forati (3); Abate progettò di ristabilire il condotto Claudio, e d'incanalarvi le acque del fiume Serino; Rocco credè che si potessero all'uopo condurre in Napoli le acque del fiume Volturno; ed altri stimarono più opportuno il far calare le acque piovane dal colle dei Camaldoli. Or si scelga pure una commissione che tenendo presenti questi progetti studî una sì importante questione; affinchè, senza prolungare le discussioni, si potesse dar mano all'opera, che si lascia da sì gran tempo desiderare.

Noi facemmo rilevare come nelle bettole ove si preparano i cibi, che il nostro popolo minuto suol mangiare, si usano vasi di rame non bene stagnati, si smerciano diversamente preparate carni talvolta semi-putrefatte, e si cerca con l'abbondanza di condimenti ( spesso di pessima qualità) solleticare il gusto; mentre con la più riprovevole ignoranza non

(1) Osservazioni e proposte sull'igiene pubblica della città di Napoli.

(2) Monticelli—Memoria sull'economia delle acque potabili, Nap. 1809.

(3) Riflessioni sulle acque potabili della città di Nap. 1848.

si bada affatto al valor nutritivo, e perciò vedemmo massimamente fritture fatte con grassi mezzo rancidi, grande abbondanza di carni e pesci salati, paste o acide o arenose, e minestre nelle quali non pure si disperde il valor nutritivo delle carni, ma ancora si adultera il sapore di erbaggi squisiti, per adattarsi a gusti depravati e corrotti: e così moltiplici malattie si generano con quegli stessi alimenti, che natura ci ha dati per conservare la forza e la sanità. A tali sconci potrebbero in parte provvedere le autorità Municipali; e se il Foderè ci ricorda che in Francia, per impedire la facilità di spacciare carni di cattiva qualità, s'impediva ad nn macellaio il poter vendere la carne cotta; e per la stessa ragione si proibiva agli albergatori, ai tavernai, ai pasticcieri, ai ristoratori, ed ai trattori di poter esercitare il mestiere di macellai; perchè il nostro municipio non potrebbe proibire, che in mezzo alle pubbliche vie si vendessero pessimi cibi, avanzi delle trattorie; e fare frequentemente ispezionare quelle luride bettole, per fare allontanare quegli utensili di cucina e quei cibi che sono nocivi alla sanità? Ma questi provvedimenti, mentre potrebbero evitare i principali danni, non potrebbero però mai proibire tanti usi e cibi, che potrebbero essere sostituiti da altri più sani e nutritivi; poichè la legge deve essere moderata anche nell' imporre il bene. A completare l'opera sarebbero valevoli non solo le esortazioni delle autorità, ma ancora la cooperazione di cittadini animati di filantropia, ed amor patrio; e come si mettono ogni giorno magazzini di nuove mode, qnanto non sarebbe più degno di lode colui, che ci desse l'esempio di una trattoria nella quale il povero potesse trovare a mite prezzo un cibo nutritivo e sauo? E quel primo esempio ne trarrebbe moltissimi altri dopo di se; poichè il vero ed il bene in prima incontrà ostacoli a conoscersi e ad attuar-

si; ma poi per virtù propria fruttifica e mirabilmente si propaga.

Ma ridonando alla legge sulla sorveglianza degli alimenti la dovuta importanza, ed estesamente, severamente, e saggiamente applicandola; e provvedendo eziandio alle opere di pubblica utilità, che abbiamo accennate, noi avremo fatto per vero un gran passo dando al nostro popolo cibi e bevande, che non possono riuscire nocive alla sanità; ma bisogna andare innanzi nelle vie del progresso; bisogna escogitare tutti i mezzi per procacciare al povero a mite prezzo un'alimentazione non solo salutare, ma più nutritiva, che contribuisse non poco a darci individui forti e robusti. A raggiungere questo nobile scopo, dovrebbero prima spianarci la via i dotti specialmente nelle scienze naturali; studiando i modi per rendere in queste nostre contrade la pastorizia più prospera, per supplire alla scarsezza delle carni e dei formaggi; escogitando i mezzi con i quali si potrebbero avere da questa terra, già naturalmente fertile, in maggiore abbondanza i vegetali più nutritivi; vedendo se altri modi migliori e più adattati si potessero sostituire a quelli che ordinariamente presso noi si usano per conservare le carni ed i pesci (1), per raccogliere e disseccare i legumi tanto preziosi per il povero (2), nonchè per la coltivazione di buoni *pomi di terra*, e di altri utili prodotti, « come pure per fare le tanto utili conserve di frutta per l'inverno (3) », insegnando ai nostri cantinieri come, senza ricorrere ad adulterazioni ed imposture nocive, si possono avere dei buoni vini, e nelle circostanze correggerne anche i difetti; e studiando infine i mezzi con i quali si possono migliorare i nostri modi or-

(1) Vedi le note inserite a pag. 36 ed a pag. 42 di quest'opera.
(2) Vedi pag. 67.
(3) Vedi pag. 91.

dinarii di molitura e di panificazione per dare al povero un pane più economico ed insieme più nutritivo (1). Vedemmo infatti come gli studii dei chimici e dei medici contribuirono non poco a migliorare la panizzazione specialmente in Francia, che per questo rignardo può avere il vanto di stare innanzi alle altre nazioni: ma in Napoli al contrario sembra che poco si comprenda il grave interesse di questo argomento; perchè non solo abbiam veduto trascurare siffatti studii, ma la panizzazione intieramente affidata all' avidità ed all' ignoranza dei venditori, i quali non solo sfruttano i prodotti del nostro nbertoso snolo, ma maliziosamente li attossicano con le frodi. Negli argomenti, che abbiamo accennati ed in altri di simil natnra, troverebbero i dotti nn campo vastissimo per mettere a profitto il loro ingegno in favore dei bisogni materiali del popolo; ma questi stndii non solo dovrebbero essere fatti da scienziati eminenti, che nel nostro paese non mancano, ma coadiuvati eziandio dall' egida governativa, perchè vi è bisogno di gran dovizia di mezzi per estendere le osservazioni per quanto più è possibile in ampie periferie, e per fare varie, esatte, e ripetute esperienze; poichè il passaggio dalla teoria al fatto, dall' idea alla realtà, e ad nna realtà che potesse essere facilmente applicata e generalmente utile, è ben difficile; ma però è richiesto dallo spirito positivo dei tempi, che non domandano più dalle scienze e dagli scienziati belle utopie applicabili forse in una società immaginaria ( come moltissime se ne son fatte, e non si penerebbe gran che a farne altre molte ); ma si vogliono utili applicazioni agli uomini, ai tempi, ed alle condizioni sociali, che oggi esistono.

« Il Governo il primo potrebbe trarre profitto da questi pre-

(1) Vedi la nota a pag. 58.

ziosi studii in quegli stabilimenti nei quali, dovendo nutrire un gran numero d'individni, è costretto ad investigare i modi più economici per fornire un cibo nutritivo e salntare. Ma rimarrebbe nn vôto nell' animo nostro, se noi trascurassimo di fare quì una proposta, che ci sembra non pnre utilissima ma eziandio attuabile. Come si è costituita un' *Opera per la mendicità*, nn'*Associazione Filantropica* per le case degli operai; così non meno utile sarebbe l'istituire un' associazione, che avesse per iscopo di migliorare l' alimentazione del nostro popolo minuto. In questa troverebbe il suo posto lo scienziato, il commerciante, ed ogni onesto ed operoso cittadino; poichè gli uni proporrebbero e studierebbero l'attuazione delle opere e dei provvedimenti, per mezzo dei qnali con i modi più economici si potesse dare al popolo un buon nutrimento, e gli altri impiegherebbero o i loro capitali circolanti, o l'opera loro a cose di tanta ntilità pubblica; e questa industria benedetta dal povero frntterebbe anch'essa i snoi onesti utili. Qnesta associazione agevolerebbe il compito delle Autorità Mnnicipali, rendendo meno difficile l'attuazione di una severa legge, che proibisse lo smercio di ogni alimento nocivo; potrebbe compensare in parte i venditori ( specialmente i più infelici ), i quali avessero perciò delle perdite, iniziandoli in altro genere d'industria di alimenti salutari, e nutritivi: così senza distnrbare le condizioni economiche si raggiungerebbe un grande scopo igienico e filantropico. Qnesta associazione, della quale noi quì facciamo solamente la proposta, riserbandoci di svolgerne a miglior tempo i modi d' attuazione, adempirebbe al sacro dovere di dare nn valevole ristoro all' infelice, che consumando se stesso nelle più laboriose fatiche domanda con giustizia ed insistenza al ricco ed all' opulento il *pane*: essa eviterebbe molti malanni: essa potrebbe rigenerare qnesto

popolo a nuovi abiti di laboriosità dignitosa, e fargli sentire i benefici effetti del ricostituito ordine morale, e dei legami di reciproca fratellanza. Solamente queste opere, che governate dalla carità mirano all'educazione popolare, possono compiere il gran prodigio della rigenerazione di questo popolo, e non le leggi nè i libri, e molto meno le querele ed i vanti ».

Ma tutte queste utili applicazioni, e tutti questi studii diversi dovrebbero essere preceduti, accompagnati e seguiti da esatte statistiche, che sono la parola suprema dello esperimento, che segnano l'incivilimento e la barbarie di una nazione, il progresso o il decremento di una scienza, e trovano quì la massima applicazione. Primieramente, per ben conoscere l'alimentazione del nostro popolo, bisognerebbe fare un'esatta statistica del consumo delle principali sostanze alimentari: e di questa certamente noi avremmo voluto corredare il nostro lavoro; poichè è oggi troppo conosciuta la importanza e la eloquenza delle esatte cifre. Purnondimeno ci è stato affatto impossibile, poichè il togliere la statistica dai registri dei dazii di consumo, dei quali specialmente oggi (1) non si può garentire l'esattezza, ci è sembrata opera non solo imperfetta, ma senza risultato; perchè la mag-

(1) « Noi dicemmo che specialmente nel tempo, che scrivavamo questo nostro lavoro,non si poteva garentire l'esattezza del rapporto tra gli alimenti soggetti a dazio, che venivano introdotti nella città, e le cifre dei registri del dazio di consumo: ed era ben ragionevole, poichè per le vicende e le conseguenze della rivoluzione il controbando si era esercitato ed ancora si esercitava su larga scala. Ma al presente, che questo inconveniente sembra in gran parte allontanato, il Municipio, che percepisce queste imposte,può ben fornirci la statistica del consumo di quegli alimenti, che van soggetti a dazio; come pure per tutti gli altri che ne sono esenti, potrebbe con la sua influenza adottare qualche norma prudenziale, e fornirci pel momento utili dati approssimativi; aspettando che l'istituzione dei nuovi mercati, e di altre positive riforme, ci potessero fare ottenere una statistica più esatta ».

gior parte specialmente dei vegetali, dei quali fa abbondevolmente uso il nostro popolo minuto, non va soggetta a dazio, e non avrebbe potuto figurare in questa statistica; per modo che non sappiamo quanto sarebbe stato logico il voler dare pruova ed autenticità ai fatti con cifre, delle quali non si poteva garentire l'esattezza. Laonde paghi per lo momento di rilevare i fatti, facciamo voti, perchè si desse opera a questa statistica, la quale non può farsi esattamente senza l'appoggio delle autorità municipali e senza stabilire, come dicemmo, dei nuovi mercati; levando quella mala abitudine di fare smercio di materie alimentari per tutte le vie, e formolando delle leggi, le quali mentre concedano la maggior possibile libertà all'industria dei venditori, non li sottraggano alla sorveglianza e diano l'agio di poter formare un'esatta e rigorosa statistica.

« Ma non basta: perchè la statistica riuscisse veramente utile alla nostra città, è necessario che fosse estesa a tutte le branche del sapere, che più da vicino vi studiano il ben essere fisico e morale dell'individuo e delle popolazioni; cioè appunto all'igiene pubblica, all'economia sociale, alla medicina. Noi reclamiamo una statistica igienica, un'altra economica, e con maggior interesse chiediamo che venga attuata una statistica medica (1); poichè, come ben dice il Boudin, la mortalità abituale dà la misura più esatta della salubrità di un paese, e la conoscenza delle malattie, cagioni delle morti, facilita le investigazioni etiologiche, e per conseguenza l'applicazione delle misure igieniche più proprie a combattere il male (2). I numerosi problemi, che involge

(1) « Vedi il nostro prospetto di statistica medica, in fine del presente lavoro; ove alle poche idee, espresse da noi nello scritto inviato al concorso, sostituimmo in particolare *appendice* una proposta più larga ed estesa ».

(2) Op. cit. t. 2, p. 247.

il miglioramento fisico e morale del nostro popolo, non potrebbero essere risoluti che dal complesso comparativo delle cifre statistiche raccolte da quelle diverse scienze e non dalla statistica della sola alimentazione ». Ed è solamente così, cioè per mezzo di una generale statistica igienica, economica, e medica, che noi potremo avere un qnadro esatto delle nostre ricchezze e dei nostri bisogni, delle cause, che mantengono la sanità e delle altre, che fanno sviluppare le malattie, dei modi per i quali le diverse attività sia di mano sia d'ingegno progrediscono; nonchè delle influenze funeste che fanno allignare il vizio ed il delitto: ed allora il Governo, il Municipio, il Consiglio di sanità, il Magistrato potranno con cognizione di causa procurare lo immegliamento civile e morale di questo popolo, e conoscere di tanto in tanto nella severità di quelle cifre l'approvazione o la riprovazione dell'opera loro. Per queste grandi utilità delle statistiche il saggio governo inglese vi tiene impiegato un personale assai numeroso e che paga ottimamente: infatti l'Inghilterra è senza contrasto il paese delle esatte statistiche, delle quali si pubblicano ogni anno relazioni per i diversi rami.

Ma lasciando questa digressione, alla quale il complesso dei fatti, che riguardano il nostro lavoro, ci ha chiamati, e ritornando al nostro proposito, facciamo rilevare che un'esatta statistica dei nostri prodotti alimentari ci metterebbe nel grado di potere illuminare l'agricoltura, la pastorizia ed il commercio; affinchè fossero aumentate le produzioni, lo smercio, e le permutazioni dei cibi più nutritivi e salutari. Invero sarebbe cosa molto utile che gli erbaggi ed i frutti sqnisiti, dei quali fa sciupo il nostro popolo, andassero in parte ad allietare le mense degli Italiani settentrionali; come sarebbe del pari necessario che dai luoghi più adattati alla pastorizia venissero i nostri cittadini forniti di latticinii e di

carni; perchè ben dice Moleschott che ove la vivanda non manca si trova un sangue ricco, e la ricchezza del sangue produce la forza dei muscoli, la fierezza dell'animo ed il coraggio ardente, che ispira la libertà. Questo legame d'idee ha fatto dire allo storico Giovanni Müller, che ove si fa il formaggio fiorisce la libertà.

A questi mezzi materiali per migliorare l'alimentazione del nostro popolo minuto si debbono aggiungere eziandio i mezzi morali, che diretti ad istruire e moralizzare la plebe fanno sì che ogni immegliamento venisse favorevolmente accolto, facilmente attuato, e fosse costantemente duraturo. A conseguire un tale scopo, crediamo che si farebbe opera oltremodo utile se si compilasse un *Catechismo Igienico* ad uso del popolo, dove con forma pratica ed acconcia si cercasse adattare alla comune intelligenza le verità igieniche tradotte in un linguaggio volgare. Questo catechismo verrebbe spiegato in tutte le scuole e riunioni popolari, principalmente in quelle degli operai; e per tal modo questo libro, divenendo sempre più comune, guadagnerebbe il campo delle idee, ed allora solamente la via all'attuazione dei fatti sarebbe spianata. Una tale opera ci sembra tanto interessante e necessaria, che noi la raccomandiamo agli onorevoli Socii di codesta Accademia.

Quelle Società di temperanza, che furono la prima volta introdotte nel 1826 negli Stati Uniti d'America, e che poi immensamente si moltiplicarono non solo colà, ma in Inghilterra ed in altri stati di Europa, sarebbero molto utili ed adattate pel nostro popolo. Per esse non pure sarebbe minorato, se non del tutto spento, il danno che viene alla salute dalla crapula, ma con quei piccoli risparmii si formerebbero eziandio dei capitali, che potrebbero confortare i bisogni dell'indigenza, senza umiliarla fino alla mendicità;

così migliorando l' alimentazione si provvederebbe contemporaneamente alla sanità, all'economia, alla morale, ed alla dignità personale.

Noi ricordiamo infine, che rimproverammo le donne del nostro volgo, perchè poco si dedicano a quella industre vita domestica, che forma la principale economia e delizia delle famiglie, e riprovammo la mala abitudine di preparare raramente il cibo in casa e di andare per lo più nelle bettole a sacrificare alla ghiottoneria la propria salute, e sovente a sciupare nella crapula l' obolo della fatica. Solamente nel seno della propria famiglia si può preparare un'alimento per quanto semplice e schietto, per altrettanto nutritivo e riparatore; ed il nostro volgo non sconosce questa verità, anzi la confessa con un comune adagio che dice : *il cibo di casa tosto satolla, ma non così quello della bettola, fosse anche abbondante*. Ma se noi vogliamo cercare la causa di questi sconci funesti dobbiamo volgere lo sguardo a quegli infelicissimi e luridi tugurii, che abita la nostra plebe, e vedremo che è impossibile portare ad essi amore, impossibile esercitare in essi le cure domestiche. Il Turchi dimostrava gl' innumerevoli danni, che dalle pessime abitazioni del nostro popolo minuto derivano, sia alla salute sia alla morale ; ed opportunamente proponeva che una commissione di Medici architetti e notabili visitasse queste case, proibendo come in Francia (1) che si abitassero quelle, che sono insalubri. Ma questo nostro egregio Medico si rese ben più benemerito della umanità con la istituzione di una Società Filantropica, che speriamo presto provvederà i poveri di case comode e salubri, e renderà loro il più grande benefizio, come si è fatto in altre città civili e specialmente in Parigi (2). Infine

(1) Legge del 13 aprile 1850.

(2) « Nel passato mese di giugno 1863 leggevamo nella *Gazzetta del Popolo*

la costruzione di nuove strade ampie e rettilinee « la formazione di grandi piazze nei quartieri di Porto, Pendino, Vicaria e Mercato », principalmente nei centri più popolosi della città, l'introduzione di un nuovo sistema di edificare, il costruire novelli e ben aerati quartieri dal lato orientale ed occidentale della città, l' imporre un' estrema pulizia delle strade, e degli edifizii; il selciare tutte le vie convenevolmente; l'allontanare dall'abitato per quanto è possibile tutte le fabbriche ed opificii insalubri come i macelli, gli ospedali, le prigioni, le fabbriche di olio di lino e del tabacco, le fonderie di sego, di grasso ec.; l' istituire un buon sistema di cloache; la introduzione di numerosi bagni e lavatoi pubblici, « la costruzione di grandi teatri popolari atti a migliorare i costumi ed a correggere i pregiudizii »; un'ottimo sistema d' illuminazione; ecco una serie di positivi immegliamenti, che modificherebbero potentemente la vita fisica e morale del nostro popolo.

Non dissimuliamo però le gravi difficoltà, che certamente s'incontrano nell'attuare tanti mezzi così svariati e diversi, e nell'intraprendere tante opere così grandiose: e per verità questi desiderii non sarebbero che speranze irrealizzabili anche in taluni paesi, che per altre ragioni ben possono dirsi civili; dove i governi hanno un carattere più politico che amministrativo ed assorti nella grandezza dello stato dimenticano spesso la prosperità e la dignità dell'uomo: perciò spendono tesori per rendersi forti di armi e di armati, per edi-

*di Firenze*, che in quella città nel breve tempo di un anno la Società edificatrice delle case dei poveri sopra un prato di circa 8000 metri donatole da quel Municipio ha già quasi ultimato 496 stanze, 6 magazzini, 11 scale, 44 cantine ed un vasto asilo infantile a due piani. Vogliamo sperare, che anche presso di noi questa bella istituzione, vinte le lungherie delle formalità e dei progetti, inizii i suoi lavori, e con eguale solerzia ed operosità li prosegua ».

ficare monumenti, che rendono bella ed allegra la vita, nonchè per creare nuovi mezzi di agevolazione all'industria ed al commercio, e trascurano quelle opere che valendo a conservare la sanità di tutti i sudditi formano la prima necessità dello Stato. Ma noi che testè eravamo forse i più sventurati di tutti, abbiamo oggi ragioni per aprire il cuore a reali speranze, specialmente se ci rivolgiamo al Capo glorioso della nostra nazione, che al braccio potente per combattere i nostri nemici congiunge il cuore generoso e magnanimo per amare il popolo. In vero, appena venuto tra noi questo Re desiderato, chiamato eletto dal popolo, volle informarsi delle condizioni e dei bisogni delle classi meno fortunate, e commosso nel vedere l'educazione del popolo tanto trascurata, scriveva, nella sua lettera dei 14 novembre 1860 diretta al suo Luogotenente Farini, queste belle espressioni: « Le » istituzioni liberali largite da mio padre e da me custodite » per essere utili a tutti debbono essere intese da tutti, e far » del bene a tutti. Sono sicuro che Ella sarà interpetre fe» dele delle mie intenzioni. Ma all'incremento dell'educa» zione popolare, che mi stà tanto a cuore voglio concorrere » io personalmente. » Seguano dunque questo magnanimo intento i rappresentanti del Governo della Nazione e del Municipio, e tutti quanti sono onesti e saggi cittadini si uniscano in sacerdozio civile per educare e moralizzare questa plebe, per sminuire le sue miserie, medicare le sue piaghe, tergere il suo squallore: queste saranno le parole più eloquenti per farle intendere i sacri nomi di Libertà e di Patria.

Questi generosi pensieri c'ispirarono l'umile lavoro, che presentiamo a voi egregi e dotti Accademici. Se esso è riuscito troppo inferiore ai vostri desiderii, ricacciatelo pure a riempire il vuoto degli scaffali: solamente vi preghiamo a

darci un vostro giudizio, che sarà certamente imparziale, saggio e giusto; affinchè noi potessimo emendare i nostri errori, rettificare le nostre conoscenze, e ritentare con miglior fortuna novelli studii per renderci utili alla patria ed alla umanità (1).

(1) « Sentiamo il dovere di attestare pubblicamente la nostra gratitudine agli onorevoli Socii dell'Accademia Pontaniana, i quali furono cortesi a questo nostro lavoro d'un sì benigno giudizio, che onorandolo del premio amarono meglio incoraggiare con affetto, anzichè giudicare con severità ».

# APPENDICE *

## PROSPETTO DI STATISTICA MEDICA

PER

## LA CITTÀ DI NAPOLI

Nello studiare le diverse influenze, che le condizioni speciali del clima e dell'alimentazione esercitano sullo sviluppo fisico e sull' indole morale del popolo di Napoli, non che sulle più comuni malattie che lo travagliano, deplorammo ad ogni piè sospinto la mancanza delle statistiche. Per verità è questo un vôto fatale, che ostacola ogni positivo immegliamento; poichè solo le statistiche possono impedire all'arbitrio ed alla ignoranza il crearsi di questo popolo idee ben lungi dalla realtà: solo esse possono darci un quadro esatto, compiuto e vivente dei suoi veri bisogni per trovare i mezzi adattati a soddisfarli, dei funesti abusi per cercare i modi capaci per correggerli, dei tristi malori onde proporre i rimedî valevoli ad allontanarli; solamente le statistiche possono con dati di fatto somministrare una compruova evidente delle induzioni razionali: ed una volta che avremo veramente conosciuto questo popolo, ci sarà facile l' amministrarlo, l'educarlo, l' istruirlo.

L'igiene pubblica, l'economia sociale, la medicina; ecco le tre branche dello scibile che più da vicino studiano il ben essere fisico e morale di un popolo e di una nazione, stu-

* Vedi sopra pag. 162, not. 1.

diano e con ciò misurano l'incivilimento o la barbarie, la forza o la debolezza, l'abbondanza o la miseria, la scienza o la ignoranza, la moralità o la corruzione, la sanità o la malattia. E come tra il fisico ed il morale dell'individuo esiste tale reciprocanza d'influssi, di fenomeni, di azioni da costituir un tutto solo, l'uomo, così è che quelle scienze non possono stare separatamente: caduna da se sola, non potrà dare che risultamenti parziali, e perciò sforniti di quell'interesse, che dalle illazioni generali e complessive deriva. Questa verità è chiaramente dimostrata dalle quistioni relative alle popolazioni ed al loro immegliamento fisico e morale, alle condizioni politico-economiche delle medesime, all'influenza dei climi, delle località, etc.: a risolvere le quali non vale l'igiene pubblica, l'economia sociale, o la medicina prese a solo; ma debbono insieme concorrervi, vicendevolmente confortarsi, e darsi fraternevolmente la mano, nel rischiarare quei veri che derivando da fatti complessi son patrimonio a tutte tre comune. Ma è per mezzo delle cifre che si misura il vantaggio di queste scienze, le quali lungi dal limitarsi nel campo della speculazione teorica voglionsi applicare al fatto pratico: ed ecco la necessità di un'aritmetica sociale, la statistica. Ma come moltissime altre istituzioni, richieste dal progresso e dalla civiltà dei tempi, sono state per mala fortuna del nostro paese o del tutto trascurate, o con tale imperfezione attuate da privarle dei più benefici effetti, così pure la scienza della statistica fu quasi generalmente negletta, sebbene non fossero mancati dei benemeriti cittadini che in diversi tempi avessero dato opera a farne rilevare l'importanza.

Oggi è al fine tempo di riscuoterci da questa inerzia fatale, e vedendo come in altri paesi tant'oltre si progredì per questa via, dovremmo essere punti da salutare emulazione

e spingerci in quest'opera tanto più solerti per quanto giungemmo più tardi.

Merita lode perciò il nostro Municipio per avere istituita una commissione per compilare una statistica igienico-civile della nostra città, e siamo sicuri che da questa istituzione si otterranno tra breve ottimi risultamenti. Ma la statistica medica non è meno interessante, ed è con l'altra per intimi rapporti congiunta. Perciò è suprema necessità il non trascurarla, e noi nel presentare questo prospetto non abbiamo avuto altro in mira se non facilitarne l'attuazione, e farne conoscere l'importanza e la grandissima utilità. Se le nostre fatiche frutteranno alcun che di bene alla patria nostra, sarà questo il più bel compenso che potremo aspettarci.

La statistica medica fu l'obbietto, al quale i più grandi medici filosofi dei nostri tempi volsero sempre mai le loro premure. Rasori il primo portò la scienza delle cifre nel campo della medicina pratica, e ne seguirono l'esempio altri uomini illustri fra i quali Brera, Tommasini, Thiene, Omodei, De Renzi, Ferrario, Puccinotti, Quetelet, Hawkin, Chabrol, Villermé, ed altri molti; ma essi non valsero a scuotere l'ignavia dei governi, anzi dovettero sopportare gli ostacoli di un gran numero di medici, che dissero la statistica medica cosa inutile e di pura curiosità: peggio poi che nella stessa Accademia di Parigi Risueno, Dubois, Piorry e Double la condannarono, come nociva e piena di pericoli. Ma da banda le esagerazioni, e da banda le critiche poco degne dell'altezza e della serietà della scienza, noi vogliamo considerare il fatto nel suo vero valore, per giovarcene nelle illazioni scientifiche e nelle applicazioni umanitarie.

Oggi la medicina, come scienza, è uscita dal campo dei sofismi e dei sistemi, ed è ritornata nel cammino dell'osservazione e della esperienza: perciò il calcolo è divenuto un'e-

lemento del metodo sperimentale; e se il sistema numerico dà la cifra dei fatti osservati, bene a ragione il numero deve costituire uno dei principali elementi per misurare l'esperienza. Posto ciò, non crediamo, che potesse contrastarsi che la statistica medica mena al compimento della filosofia della medicina, rivela i pregi comparativi delle diverse scuole e dei varii sistemi, giova alla storia delle malattie di varie epoche e regioni, nota l'incremento o la decadenza di certe malattie popolari, palesa l' influsso dei climi, delle stagioni, dei luoghi, delle arti, dei mestieri, e soprattutto illumina la Terapeutica. Ma quello che più interessa riflettere si è che la medicina la quale, come si esprime il Puccinotti, si era per lunga abitudine limitata nelle dottrine e nell'opera alle infermità individuali, deve oggi trasportarsi con le sue più nobili facoltà nel teatro del consorzio civile, nè più limitarsi a confortare la sventura privata, ma vigilare a tutela della salute pubblica, e deve degnamente riprendere il posto che le spetta nel rigenerare i popoli a civiltà vera e duratura. Il medico, che vuole degnamente adempire a questo sublime mandato, non deve solamente circoscrivere l'opera sua a rimediare ai tristi effetti dei morbi, deve investigare i mezzi efficaci a combattere le cause che gl' ingenerano e li perennano; deve, nel tugurio del povero e nel palazzo dell'opulento, nel villaggio e nella città, innanzi al popolo ed al cospetto del Governo, altamente proclamare ed efficacemente sostenere, che il conservare la sanità individuale, è dovere di ogni cittadino, è prima necessità di ogni stato, che allora può dirsi saldamente costituito e veramente potente, quando uomini robusti di corpo, costanti di animo, e forti nel pensiero lo compongono e lo sostengono. A ciò mal si provvede con la sola arte terapeutica, ma si debbono studiare i più adattati mezzi per correggere l'influsso di cau-

se micidiali che da natura provengono e per allontanare quelle cagioni di morbo, le quali l'uomo frequentemente si crea, a fine di provvedere a malintesi beni sociali, e perchè non è sempre capace di rinunziare alle brevi gioje del vizio. In somma, come presso i popoli vergini, e nei governi primitivi che sursero per tutelare l'interesse e la salute delle moltitudini, i medici furono sacerdoti, i sacerdoti furono medici, ed i condottieri dei popoli furono medici e sacerdoti; così oggi la medicina deve riprendere il posto che le spetta nel sacerdozio civile, ed avere la sua giusta ingerenza nell'amministrazione dello Stato. Per raggiungere questo sublime scopo, la medicina deve studiare la influenza su la salute pubblica, dei climi, delle stagioni, dei luoghi, delle arti, dei mestieri, delle vicende sociali, e delle altre cause, in mezzo delle quali si sviluppa la vita di un popolo, e per ciò fare deve avere una statistica delle malattie, la quale messa in rapporto con la statistica igienica, e con la politico-civile, può risolvere le più importanti quistioni nel ben essere fisico e morale di un popolo, e proporre leggi, adottare provvedimenti non poco utili alla società.

Il Ferrario, il Freschi, il Linoli, il Galligo, il Sancasciani, il Masini ed altri benemeriti scienziati si sforzarono per fare che queste verità fossero generalmente intese in Italia, fossero concordemente proclamate dai medici, per spronare i Municipii ed il Governo a dare opera ad una generale statistica medica del Regno d'Italia. Noi facciamo voti perchè l'*Associazione medica Italiana* assumesse questa nobile iniziativa. Ma qui non ci rivolgiamo che al nostro Municipio nel presentare questo prospetto di statistica medica, nel quale abbiamo avuto in mira di congiungere insieme la più grande utilità pratica, e la minor possibile difficoltà nell'attuarlo. A tal proposito non abbiamo nè la vaghezza, nè la pretensione

di sublimarci a discussioni scientifiche, ma spinti dal desiderio di renderci utili in quel che possiamo alla nostra patria, e guidati da un criterio tutto pratico, vogliamo proporre taluni modi più adattati alle condizioni speciali della nostra città, con i quali raccogliendo le osservazioni mediche, e sottoponendole al rigoroso esame della statistica, potremmo avere una storia più compiuta delle malattie popolari che qui infieriscono, una conoscenza più esatta delle cause che le producono: ed in questo modo solamente ci sarebbe dato, con la forza di verità positivamente assicurate, proporre con coscienza all'igiene pubblica gli espedienti veramente provvidi, e le istituzioni veramente efficaci, che non tarderebbero a confortare la sanità di questo popolo, e lo rigenererebbero a novella vita, se un'opera così degna con indefessa volontà si continuasse. Si dia infatti uno sguardo alle specialità del nostro clima, della topografia della nostra Città, alla situazione delle sue diverse parti, si considerino le condizioni particolari, economiche, civili, e morali, in mezzo alle quali la vita del nostro popolo si sviluppa, e sarà evidente che per tutte queste cause, per le quali ed in mezzo alle quali esso vive, per quelle stesse ammala. Da ciò si rileva quanto sarebbe interessante una statistica, che ci offrisse la mortalità complessiva di ciascun'anno, di ciascuna stagione, di ciascun mese; ci notasse le costituzioni mediche dominanti, non che lo sviluppo delle epidemie, delle endemie, e dei contagi; ci facesse rilevare il rapporto delle malattie e delle morti con l'età, con il sesso, con i temperamenti, non che con le arti, con le professioni, coi mestieri ai quali il popolo si dedica, come pure con le speciali condizioni dei diversi quartieri, e delle diverse zone della città; poichè in questo modo solamente si potrebbe presso noi rialzare la igiene pubblica, risolvendo in modo positivo le più importanti e vi-

tali quistioni che essa è chiamata a studiare. È vergognoso deplorare in Napoli la mancanza di una esatta statistica medica, ma sarebbe un delitto se ancora si trascurasse, o se con efficacia non vi si provvedesse. Un primo fatto, sul quale fa d'uopo riflettere, si è che bisogna distinguere la statistica medica della popolazione, che sarebbe fatta per cura del Municipio, e l'altra che dovrebbe compilarsi negli Ospedali: la prima non potrebbe occuparsi che quasi esclusivamente delle malattie che indussero la morte, mentre la seconda dovrebbe porre in rassegna quelle che guarirono, e le altre che finirono con la morte: la prima non potrebbe offrire che dei tratti generalissimi, mentre la seconda dovrebbe non trascurare le più interessanti particolarità, che si rilevano nella storia delle malattie. Insomma non possono confondersi queste due parti egualmente interessanti di una statistica medica, e noi ne daremo due prospetti distinti.

## § I.

### *Statistica medica della popolazione.*

Chi svolge i registri mortuarii, che esistono nelle sezioni del nostro Municipio, si assicura che essi sono compilati per servire solamente allo Stato Civile; e però sono del tutto deficienti delle necessarie notizie, dalle quali potrebbe trar profitto la medicina e l'igiene. Le morti sono disposte esclusivamente in ordine di tempo, i nomi delle malattie non indicano che un genere di morti, o una complicanza, o un effetto, o un sintoma, e spesso sono anche inventati a richiesta delle famiglie. Questi registri sono inutili per una statistica medica, la quale deve aver per base altre norme più sagge ed adatte. Il Municipio dovrebbe far stampare dei modelli, sui quali

sarebbero distese dai medici le fedi di morte, e questi sarebbero venduti ad ogni Sezione Municipale al prezzo di pochi centesimi, o dati gratuitamente alla classe indigente, nè si dovrebbe permettere la inumazione del cadavere senza che prima fosse riconosciuta la regolarità della fede. In questi moduli per fede di morte vi dovrebbero essere delle particolari divisioni, nelle quali si noterebbero distintamente il nome del defunto, l'età del medesimo, la sua patria, il luogo speciale di sua dimora, notando pure se era fissa o transitoria, la paternità, la condizione sociale, il suo stato civile, la malattia che lo spense, notandola con la più comune nomenclatura, la cagione più culminante che la produsse, per quanto è possibile determinarla, il periodo di corso che fece il morbo, le complicanze o successioni che si manifestarono, l'epoca precisa della morte (1). Dalle fedi così uniformemente redatte potrebbe un dotto medico in ogni Sezione Municipale compilare in ogni mese la statistica medica mensile del quartiere. Essa dovrebbe portare indicato il numero totale dei morti di tutto il mese, le malattie divise per identità di lesione organica, e le cifre di esse messe in relazione al sesso, alla patria, all'età, alla condizione sociale, ed allo stato civile dei morti, non che alle cagioni che più influirono a suscitare quelle malattie (2).

Dal complesso di queste statistiche mensili di ciascun quartiere alla fine dell'anno si redigerebbe la statistica medica annuale della Città.

Questa statistica dovrebbe indicare il numero totale delle morti dell'anno intero; distinguere quelle avvenute in ciascun mese, in ogni stagione, e nei diversi quartieri; notare quali malattie più dominarono, in quali stagioni, ed in quali

(1) Vedi tav. 1.ª
(2) Vedi tav. 2.ª

contrade più infierirono, quali cause più influirono a produrle, e quali altre ne agevolarono la propagazione; infine quali condizioni speciali della vita più volsero a predisporre gl' individui a risentirne i tristi effetti (1): e da questi punti culminanti fissati dalla statistica potrebbe sorgere la vera storia dello stato sanitario del nostro popolo. Quì aggiungiamo che lodevol cosa sarebbe al certo una statistica delle malattie che guariscono; ma per verità ci sembra essa o impossibile, od almeno immensamente difficile ed inesatta: solamente bisogna far eccezione per le malattie mentali per le quali bisognerebbe che per ogni caso ve ne fosse una rivela alla sede della Sezione. E similmente dovrebbe farsi per i nati-morti e per i suicidati; per aversi così in fin dell'anno la cifra totale degli alienati, degli altri che perirono nella vita intrauterina, e di quelli che finirono per suicidio. Il Municipio dovrebbe destinare dei medici per la redazione di un sì interessante lavoro, assegnando un medico per ciascuna Sezione Municipale, il quale redigesse la statistica mensile, ed affidando poi la compilazione della statistica annuale a due altri medici, i quali avrebbero eziandio l'incarico di vigilare, perchè il lavoro statistico delle diverse Sezioni Municipali procedesse con uniformità ed esattezza.

Inoltre non possiamo trascurare di riflettere che vi sono certi luoghi, nei quali sia per elezione, sia per necessità, sia per forza, un gran numero d'individui si raccoglie, e questa frazione di popolo trovandosi tutta in condizioni sociali eccezionali è sottoposta ad un particolare sistema di vita. Questi luoghi sono quasi tutti in una dipendenza più o meno diretta dal Governo o dal Municipio, ed in tutti la società ha interesse di sapere in qual modo si mantiene la sanità indi-

(1) Vedi tav. 3.ª

viduale in mezzo a queste singolari condizioni di vivere. Perciò sarebbe cosa oltremodo utile anzi indispensabile lo avere una statistica medica dei collegi, degl'istituti, e dei monasteri, per studiare le condizioni igieniche di quella vita e di quei luoghi, a fine di migliorarle e perfezionarle adattandole agli speciali intenti cui quelle istituzioni son dirette. Necessaria poi fuor d'ogni credere sarebbe la statistica medica degli ospizî per i poveri, degli orfanotrofii, e dei diversi stabilimenti di beneficenza, nei quali la carità dei cittadini e le premure dello Stato cercano lenire molte piaghe sociali, che troppo sarebbe arduo il guarire. Il conoscere scrupolosamente lo stato sanitario degl'infelici, che sono raccolti in questi luoghi, sarebbe il mezzo più sicuro per valutare le condizioni igieniche in mezzo alle quali essi vivono, e per dare la degna lode a coloro che si consacrano con nobilissime fatiche a medicare i mali dei loro sventurati fratelli, o il meritato vitupero a que' tristi che mentre accettano innanzi alla società questo sublime mandato spesso con biasimevole negligenza lo trascurano, e giungono fino alla turpitudine di trar profitto dalle lagrime e dal sangue dei miserabili!!!... In fine la stessa pena non è più solamente una vendetta ed una garenzia sociale, ma si eleva a sublime scopo di migliorare e moralizzare i delinquenti, e perciò anche nelle carceri e nei diversi luoghi di pena è necessario sapere come vivono la vita quegli sventurati, ed una statistica che ci facesse positivamente conoscere le malattie cui frequentemente van soggetti, sarebbe il primo passo per poter modificare il sistema penitenziario in modo che la pena nella sua austera severità fosse dura a tollerarsi, ma nei suoi effetti riuscisse benefica, salutare, e moralizzatrice. Oh quanto i nostri sistemi penitenziarii sono lontani da questa perfezione, che noi dolorosamente siam costretti ad ammirare nel-

l'idea, che forse dureremo ancor lungo tempo per vederla realizzata! — Noi, avendo assistito da medici nelle nostre prigioni, dobbiamo dolorosamente confessare, che in esse quegli sciagurati delinquenti nell'ozio si snervano, per costume si abituano al vizio ed a vicenda si demoralizzano e si depravano: così nelle forze del corpo sono infiacchiti ed in quelle del pensiero abbrutiti, e mentre nella vita fisica risentono i più funesti effetti di quel modo speciale di vivere, vincono con la forza dell'abitudine ogni risentimento fisico e morale della pena.

In tutti questi stabilimenti che hanno origine, scopo, ed istituzioni tanto diverse ed opposte, la introduzione della statistica medica ci offrirebbe il quadro della proporzione tra il numero degl'individui, e la cifra delle malattie e delle morti, e nelle attinenze tra queste e le speciali cause che le produssero, troverebbe la medicina un campo positivo per le sue investigazioni, e la igiene ne potrebbe trarre un prezioso profitto per proporre utili immegliamenti e riforme in queste diverse istituzioni.

## § II.

### *Statistica medica degli Ospedali.*

Questa seconda parte della statistica medica è egualmente interessante; e anzi di maggiore utilità e perciò deve riuscire più completa. Gli ospedali, questi luoghi di beneficenza, che la civiltà cristiana introdusse, e che malamente alcuni economisti vorrebbero abolire, sostituendovi il sistema dei soccorsi a domicilio, dovrebbero richiamare l'attenzione dei Governi, e delle autorità sanitarie. In vero ripugna col dritto e con la morale il vedere che l'umanità inferma cerca

negli Ospedali la salute e la vita, ed assai spesso incontra malattie più gravi e la morte. In Francia, in Germania, in Inghilterra gli Ospedali raggiunsero più o meno quella perfezione, che l'igiene consigliava e la civiltà imponeva, nè l'alta Italia e la Toscana si mostrarono meno zelanti nel perfezionare questi stabilimenti di beneficenza. Napoli al contrario, dove tanti benemeriti cittadini invertirono a queste opere di carità le proprie ricchezze, dove nei tempi andati ed oggi non mancarono nè mancano medici dotti e filantropici che le fecondano, Napoli oggi presenta un qnadro troppo desolante nei suoi ospedali. Chi non sa che le condizioni igieniche nosocomiali influenzano siffattamente sulle malattie da farne variare l'esito ultimo, e che esse sole producono spesso morbi quasi sempre mortali? Chi non riprova, nel solo osservarle, le condizioni igieniche della maggior parte dei nostri ospedali? Noi fnorvieremmo dal nostro scopo, se toccassimo questa dolorosa nota, e tanto più volentieri ce ne passiamo in quanto che siamo certi che il discuterne non menerebbe ad alcun profitto. In vero qual prò si potrebbe trarre dal mettere ulteriormente in discussione verità che già tutti conoscono, difetti che la coscienza pubblica ha già da gran tempo condannati, e che pnr si perennano, anzi si aggravano; perchè non si ha la forza di far la guerra a pregiudizi antorevolmente sostenuti, all'egoismo d'interessi malintesi, ed alle cattive abitudini troppo profondamente radicate?

Noi quì ci limitiamo solamente a raccomandare che in ogni Ospedale si pensasse ad istituire il sistema delle statistiche mediche, delle quali non vi è chi potesse mettere in dubbio il positivo bisogno. Negli Ospedali la statistica medica, corredata delle storie e delle particolari osservazioni sui casi più rilevanti, gioverebbe non poco a risolvere i più

vitali problemi di clinica e di terapeutica; noterebbe le malattie che maggiormente dominano sulla popolazione senza trascurare il rapporto tra esse e le cause che le produssero: nella diversa proporzione delle morti con le guarigioni si scorgerebbe la maggiore o minore efficacia delle cure mediche; e dalla esistenza o mancanza delle particolari malattie nosocomiali si potrebbero misurare le più o meno buone condizioni igieniche di ogni Ospedale. In Napoli vi fu un tempo nel quale tali studii furono con premura coltivati: il de Renzi presentò la statistica dell'Ospedale di Loreto per varii anni; i medici Sogliano, Longobardi, e Severino diedero un quadro statistico annuale dell'Ospedale degl'Incurabili dal 1835 al 1843; il Del Giudice compilò la statistica medica dell'Ospedale della Pace per l'anno 1852; lavori statistici parziali presentarono de Rensis, Cervelleri, Argenziano, Semmola, Severino ed altri, ed il benemerito Cavalier Palasciano nell'organizzare il sifilicomio impose come legge la compilazione della statistica. Oggi però dobbiamo dolorosamente deplorare che gli studii statistici siano negletti in tutti i nostri Ospedali. Se non mancarono benemeriti medici che diedero con l'esempio il primo impulso a questi studii, era necessità indefessamente coltivarli, e mano mano perfezionarli nell' attuazione pratica; mentre al contrario l'averli lasciati in abbandono è vergogna.

Per la statistica medica degli Ospedali i medici furono concordi nello scopo di voler risolvere il problema, ***guarire più ammalati in minor tempo e con minore spesa***. Ma non tutti convennero nella forma dei registri che servir debbono a raccogliere le cifre, ed a comporre la statistica: i primi modelli del Rasori, del Brera, del Tommasini, del Fantonetti, dell'Hildebrand, del Locatelli, e di altri sono incompleti; più esatto è quello del Giacomini, ed ultimamente il Ferrario, ed

il Freschi sembra che ci avessero dati i migliori. Ma noi, senza entrare a discutere il merito di ciascuno, e senza parlare dei vôti, che forse tutti più o meno presentano, volendo fare opera più utile che erudita, portiamo opinione che a raggiungere speditamente lo scopo pratico si potrebbe seguire la seguente norma. Il principale punto di partenza dev' essere il morbo, e perciò in prima deve mettersi l'indicazione di questo con la più comune nomenclatura, poscia l'età dell'infermo, il sesso, il temperamento, la patria, il luogo di sua dimora abituale, o transitorio, il suo stato civile, la sua condizione speciale, la cagione più nota che ingenerò il morbo, le complicanze più notevoli che tennero dietro, il corso che la malattia seguì, la vittitazione, e la medicatura che fu usata, e l'esito che si avverò o in guarigione, o in prolungamento della malattia, o in morte: son questi gli elementi principali che dovrebbero comporre la tabella anamnestico-clinica di ciascuno infermo (1). In ciascun mese da queste si redigerebbero nelle diverse corsie i quadri statistici mensili. In essi sarebbe segnato il numero degli esistenti all'ultimo del mese scorso, l'altro degli entrati per tutto il mese, le malattie divise per identità di lesione organica, le cagioni che più agirono a produrle, i metodi usati, i guariti ed usciti, i morti, i restati in cura con miglioramento e peggioramento, le cifre delle malattie messe in rapporto all'età, alla patria, al temperamento, alla condizione, allo stato civile (2).

E dalle statistiche mensili per tutte le corsie risulterebbe la statistica annuale di tutto l'Ospedale. In questa si noterebbe la cifra degl'infermi esistenti al 31 dicembre, l' altra di quelli entrati per tutto l'anno, dei guariti ed usciti, de-

(1) Vedi tav. 4.ª

(2) Vedi tav. 5.ª

gli altri nei quali il morbo si perennò con o senza miglioramento, ed in fine di coloro che perirono. Indi il totale delle malattie sarebbe suddiviso in ordine alle principali lesioni organiche, notate le cagioni che più agirono, e le condizioni della vita nelle quali più si soffrì, la media del corso, il metodo di cura più usato, la media della spesa nelle diverse cure, ed in ultimo facendo rilevare le cifre nella proporzione della mortalità, e delle guarigioni in rapporto alle altre delle malattie (1).

La compilazione delle tabelle anamnestico-cliniche sarebbe affidata ai professori di seconda o di terza classe; e l'altra dei registri e della statistica mensile al professore ordinario della sala: e sarebbe interessante che ciascuno ospedale avesse uno o più medici statistici, i quali compilassero la statistica annuale, ed avessero eziandio l'incarico di sorvegliare scrupolosamente sulla formazione delle tabelle e delle statistiche mensili. Inoltre, se ogni Ospedale della nostra Città presenta delle specialità in ordine alle malattie che vi si curano, come le affezioni croniche si raccolgono negli Ospedali degl' Incurabili e della Vita, le acute in quelli della Pace e di Sant'Eligio, le lesioni violente in quello dei Pellegrini, le malattie veneree delle donne nel Sifilicomio ec. è ben giusto che in ciascuno la statistica medica dovrebbe subire alcuna lieve modifica secondo le singole specialità. Noi però di questo non crediamo occuparci in un prospetto generale, e lo lasciamo alla saggezza dei medici statistici di ciascuno Ospedale.

Ecco dunque il modo col quale noi crediamo che possa speditamente aversi in Napoli una statistica medica, la quale messa in relazione con la statistica igienica, e con l'altra

(1) Vedi tav. 6.ª

politico-economica, farebbe positivamente e chiaramente rilevare le più o meno lontane attinenze tra i diversi fatti, in mezzo ai quali la vita di questo popolo si svolge, e per i quali spesso s'infiacca, s'ammorba, si contrista, si deprava. L'urgente bisogno, che noi sentiamo di tale lavoro, ci ha spinti a presentarne l'attuale prospetto, nel qnale anzichè trattenerci in discussioni scientifiche, non abbiamo mirato che a facilitare l'attuazione pratica. Perciò non intendiamo farne oggetto di teoriche discussioni, poichè crediamo che in tal circostanza, per qnanto giova l'emulazione nella solerzia dell'opera, per altrettanto nnoce la discussione astratta dei principii, dei quali non si può ginstamente misurare il valore se non quando sono messi in atto, poichè nell'indeterminato campo delle astrattezze ciascuno variamente gli apprende, diversamente li valnta, e guardandoli sotto diversi punti di vista li vede imperfetti: e così si scinpa un tempo prezioso che meglio potrebbe utilizzarsi nell'attuazione del fatto pratico, il quale nel suo svilnppo farebbe positivamente rilevare le imperfezioni, offrirebbe i modi più acconci per emendarle, e verrebbe mano mano modificato, corretto, perfezionato. In tal proposito bene giudicò il Masini qnando disse: « *il fare insegnerà a fare, e correggerà in breve tempo i difetti inevitabili di tutt' i principii* ».

Noi dunqne raccomandiamo l'attnazione della statistica medica ai medici, perchè la caldeggiassero, ed alle antorità governative e municipali, perchè la proteggessero: e facciamo voti affinchè la Commissione di Statistica, testè creata in questa Città, facesse al più presto che le sarà possibile conoscere i risultati dei snoi lavori, che certo saranno utili ed interessanti.

# TAV. I.

## *Attestato di morte*

*Città di Napoli — Sezione . . . . .*

| NOME | PATERNITÀ | ETÀ | PATRIA | ABITAZIONE | CONDIZIONE SOCIALE | STATO CIVILE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

| MALATTIA | CAGIONI | CORSO DEL MORBO | COMPLICANZE o successioni | DATA della morte |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

***Dottor . . .***

## TAV. II.

***Prospetto mensile medico-statistico della popolazione***

*Città di Napoli — Sezione. . . . . . Anno 18. . . Mese . . .*

| MORTI | MALATTIE | CAGIONI | CIFRE PER | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | SESSO | ETÀ | PATRIA | CONDIZIONE SOCIALE | STATO CIVILE |
| | | | | | | | |

*Dottor . . .*

# TAV. III.

## *Prospetto annuale medico-statistico della popolazione*

*Città di Napoli anno 18 . . .*

| TOTALE DEI MORTI | PER CADAUNA STAGIONE | PER CADAUN MESE | PER CADAUNA SEZIONE |
|---|---|---|---|
| | Inverno<br>»<br>»<br>» | Gennaio<br>»<br>»<br>» | S. Ferdinando<br>»<br>»<br>» |

| CAGIONI che più influirono | CONDIZIONI della vita in generale nelle quali più si soffrì | P. S. TOTALE | | |
|---|---|---|---|---|
| | | dei nati-morti | dei suicidati | degli alienati |

*Dottor . . . ,*

# TAV. IV.

*Tabella anamnestico-clinica*

*Ospedale di . . . . . Sala* { *Uomini* / *Donne* } *n. . .*

| NOME | ETÀ | PATRIA | TEMPERAMENTO | ABITAZIONE | STATO CIVILE | CONDIZIONE sociale | MALATTIE pregresse |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |

| MORBO attuale | CAGIONI | EPOCA dell' entrata | CORSO del morbo | VITTITAZIONE usata | METODI di cura | ESITI | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Guarigione | Perenna-mento | Morte |

*Dottor . . . .*

# TAV. V.

***Prospetto mensile medico-statistico dell' Ospedale di . . . .***

*. . . Sala { Uomini / Donne } Anno 18 . . . Mese . . . .*

| ESISTENTI all'ultimo del mese | ENTRATI | MALATTIE | GUARITI E USCITI | MORTI |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| RESTATI IN CURA | | CAGIONI | CIFRE PER | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| con miglioramento | senza miglioramento | | ETÀ | PATRIA | TEMPERAMENTO | CONDIZIONE sociale | STATO CIVILE |

*Dottor . . .*

## TAV. VI.

*Prospetto annuale medico-statistico dell' Ospedale di . . .*

*Anno 18 . . .*

| ESISTENTI al 31 dicembre | ENTRATI | MALATTIE | GUARITI ED USCITI | MORTI | RESTATI IN CURA | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | con miglioramento | senza miglioramento |
| | | | | | | |

| CAGIONI | CONDIZIONI della vita in generale nelle quali più si soffrì | MEDIA DELLA SPESA | CIFRA della mortalità |
|---|---|---|---|
| | | | |

*Dottor . . . .*

# INDICE

CAP II.



CAP. III.

# SULL' ALIMENTAZIONE

DEL

# POPOLO MINUTO DI NAPOLI

PER

ERRICO DE RENZI

. . . . . . . . . . . è stanca
La stirpe umana di chiamarsi gregge
NICOLINI. Arn.

Plura persequi prohibet festinatio
C. NEPOS.

# INTRODUZIONE

Ippocrate, il cui intelletto sovrano non tanto si ravvisa nelle considerazioni particolari, quanto nelle generali, lasciò scritto fin dai suoi tempi: fa di mestieri regolare il proprio vitto, e variarlo secondo le proprie abitudini ed età, giusta la stagione ed il paese che si abita. Un tal precetto non solo venne ritrovato vero ed utilissimo dall'esperienza di ventitrè secoli; ma col progredir delle mediche discipline ricevette maggiore incremento e più estese applicazioni.

E difatti, se si pon mente alla quantità degli alimenti, la si vedrà della più alta importanza e tale che i sapienti più eruditi e sagaci del nostro secolo non esitarono affermare che per tanto il numero degli uomini si accresce per quanto la quantità del cibo aumenta. Che se pur di strano o di esagerato ne parrà a prima vista peccare una tal opinione, ne basti addurre in sua conferma il nome di Say, nell'economia pubblica versatissimo, e quelli di Malthus e di Villermé fra gli stranieri e fra i nostrali Rossi e Paolo Predieri di Bologna, il cui nome chiaro si rese per aver non poco contribuito co' suoi scritti all'avanzamento della pubblica igiene.

Che se dall'altro lato considerar vogliamo l'influenza, che la

diversa qualità dei cibi esercita sulle tendenze e sul benessere di un popolo, la veggiamo ancora di non minore importanza e feconda di utilissimi ammaestramenti. Gli antichi stessi, ai quali il vero appariva spesso in tutto il suo splendore, spoglio di quella moltitudine di particolari che soventi lo ingombrano, fecero ampia testimonianza nei loro scritti dell'influenza che la qualità degli alimenti esercita sull' indole di un popolo. L'antico scrittore Teopompo ritien per fermo che l'uso smodato della carne cruda renda gli uomini più iracondi, più feroci e più infingardi. E certo ai tempi di Teopompo non ancora aveasi nozione di fibrina o di albumina, nè così facilmente, come ai dì nostri, potea un'idea preconcetta costituire un prisma agli occhi dell' osservatore travisando i fatti e colorandoli a seconda delle sue vedute. E ponendo da banda i fatti addotti dagli antichi, che pure ve ne ha gran dovizia in conferma della loro opinione, ne basti addurre in proposito quel che ne dicea lo Haller in tempi a noi vicinissimi. Mi sembra, scrivea il Fondatore della moderna Fisiologia, essere di costumi più benigni ciascun popolo dedito all'aratro e dipoi quelli dediti alla pastorizia; chè quelli che vivono colla caccia e si nutrono pressochè soltanto di carni sono ferocissimi. Che più? Se di fatti e non di autorità andiamo in cerca, ne vedremo in gran copia nei costumi dei diversi popoli che ora abitano la superficie del globo. Qual differenza fra il Tartaro feroce che quasi non riconosce altro Dio che le armi, e altra legge che la forza, ed il mite Cinese che prostrato sul suolo attende con incredibil rispetto gli alteri comandi del suo imperatore? Or bene tanta varietà ne corre fra i costumi di un Cinese e quelli di un Tartaro quanta ne intercede fra il genere di alimentazione del primo e quello del secondo. Nello stesso popolo spesso varia l'indole degli uomini di accordo colla

diversità del cibo. Ed invero gran dissomiglianza esiste fra la maggior parte degl'Indiani che sono miti ed umani, e gli Indiani Pampas che menan quasi l'intera lor vita assisi sul dorso di un cavallo, e si spingono alla caccia di uomini come di belve in quegli immensi deserti, ove cielo e terra si confondono nell' estremo orizzonte con un circolo non interrotto, e dove l'uomo solo contrasta con quella natura illimitata, monotona ed uniforme.

Senonchè v' ha pur troppo un altro stadio della vita, nel quale fa uopo che l' uom si affatichi a tutta possa, non a conservar l' equilibrio che già è perduto, ma a stabilirlo di bel nuovo; ed è questo lo stato morboso, nel quale veramente si addimostra oltre ogni credere importante l' influenza dell'alimentazione. *On pourrait donc dire*, scrivea Reydellet, *rigoureusement parlant, que la science du régime est la médecine toute entière*. Ippocrate e tutti i medici antichi riponevano nel regime le maggiori loro speranze: che anzi riteneano il regime come la parte più interessante della terapeutica. Proporzionare la quantità degli alimenti alle forze digestive e la loro varietà ai diversi morbi, ecco come sovente si aiuta la natura medicatrice in miglior modo che coi mille medicamenti, che bene spesso non riescono che ad attraversarla: *Lubens fateor non semper quaerenda est medicina ex materie medica et per pharmaca.*

E chi non farà le meraviglie nel vedere in tempi così illuminati, e dopo tanto avanzamento delle chimiche e delle fisiologiche osservazioni, prescriversi da medici la gelatina isolata, sostanza non alimentizia presa esclusivamente, per porre ostacolo alle metamorfosi riduttrici, e sostener la mancante nutrizione di un infermo allor che ne vien minacciata da presso la sua vita? Eppur simili sbagli sono comunissimi nella clinica, e non verranno tolti giammai ove la medicina

non venga ritemprata a qnelle pnre fonti, donde trasse la sua origine, l'osservazione e l'esperienza.

Ritrovate per tal guisa importantissime le varietà del genere di alimentazione nello stato di sanità, e in quello di malattia, si pare a prima vista quanto acconciamente l'Accademia Pontaniana abbia proposto per tema dell'anno 1862 lo studio dell'alimentazione del popolo minuto in Napoli.

Imprendere la storia dell'alimentazione di un popolo non suona lo stesso che passare in rivista i diversi cibi usati dal medesimo; ma è mestieri di porli in relazione co' bisogni della nntrizione di ciascun individuo. Nè per nutrizione intender vogliamo l'atto finale della stessa per la quale le molecole organiche apponendosi ai diversi tessnti ne vanno a formare parte integrale, ma sibbene tutta qnella serie di atti pei quali nella materia organizzabile nasce ed aumenta l'essere vivente e pei quali si mantiene e perdura come organismo vivo. In tal guisa le secrezioni e le organiche assimilazioni non sono altro che tanti momenti necessarii della nutrizione, e la stessa respirazione, che potrebbe parere a primo aspetto nna funzione completiva, non è a dir vero che nna funzione istrnmentale della nutrizione.

L'alimentazione adunque di un popolo deve prendere in mira la sna nutrizione, cioè far sì che la qnantità e qualità dei cibi rispondano esattamente ai bisogni delle secrezioni, delle organiche assimilazioni e della stessa respirazione. Ma varian le secrezioni col variar dei tempi, dei luoghi e via dicendo, varian le organiche assimilazioni a seconda dell'età, della costituzione e di altre mille cagioni; e la respirazione istessa, benchè poggiata sopra fisiche azioni determinabili col calcolo, pnre non va soggetta a minori cangiamenti. Laonde immense esser devono le modificazioni che subir dee la quantità degli alimenti, e nello stesso popolo quasi in

ciascun individuo deve esser diverso il genere di alimentazione. Nè ciò basta: lo stato di sanità è uno dei lati pel quale vien riguardato il poligono della vita; in esso le organiche metamorfosi e le diverse funzioni costituiscono spesse volte un ostacolo insuperabile alle cagioni morbose. Tutto cangia di aspetto nello stato di malattia: la vita che appena si mantiene col soccorso delle leggi, che l'attuano e la conservano nello stato normale, sostiene un perenne conflitto, al quale se si aggiunge un disadatto regime, tutto è perduto e la vita non tarda ad estinguersi.

Ma lo studio dell'alimentazione nello stato morboso forma parte interessante dello studio di ciascun morbo, e quindi riguardar non può il quesito dell'Accademia. Che se dall'altro lato si consideri l'influenza dell'alimentazione sullo sviluppo dei singoli morbi, allora vedremo ai nostri occhi aperto un largo campo degno di tutta l'attenzione degli Accademici e dei Fisiologi.

Compresi della vastità dell'argomento, sul quale si riflette l' intera Fisiologia, della sua importanza poichè riguarda sì da vicino la vita nello stato di sanità e in quello di morbo, abbiamo spesse volte abbandonata l'opera intrapresa sfiduciati delle nostre forze e disanimati dalla difficoltà dell' argomento. Ma ci eran di sprone a ripigliarla la speranza che le nostre fatiche non sarebbero per riuscire infruttuose, ed una tacita promessa fatta a noi stessi di concorrere per quanto è in noi al perfezionamento di quella scienza alla quale abbiam fermato di consacrare tutti i nostri sforzi. Che se pur questo lavoro sarà per riuscire inutile e perciò verrà dannato all' obblio, noi sarem paghi di aver soddisfatto un giusto desiderio: e se avremo a dolerci della pochezza delle nostre forze, almeno non potremo lamentarci che ci venga meno la volontà.

Innamorati della bellezza dell' argomento , siamo scossi altresì dall' ardente desiderio di vedere finalmente sottratto questo popolo interessante e vivace dalla influenza deleteria di alcune abitudini, migliorandone il tipo fisico e morale in modo acconcio alle nuove e felici condizioni nazionali in che si trova sollevato, e degno non solo, ma ancora capace, di godere la libertà che gli è stata concessa.

## CAPITOLO I.

### QUALITÀ DI UNA BUONA ALIMENTAZIONE.

---

Prima di entrare nell'esame dell'alimentazione del popolo minuto in Napoli, è necessario esporre brevemente le qualità che aver deve una buona e compinta alimentazione, acciò noi potessimo, coll' aiuto dei dati che ci somministra la Fisiologia e la Chimica organica, estimare il valore nutritivo di quella ch'è adoperata in Napoli dal basso ceto.

L'alimentazione deve risultare essenzialmente da tre categorie di principii, cioè da sostanze organiche azotate, da sostanze organiche non azotate (materie idrocarbonate e grasse), e da sali.

### § I.

Le sostanze organiche azotate prese esclusivamente non valgono a sostener la vita: ed invero per quanto acconcia fosse l'albumina insieme coi grassi e coi sali a sostener la vita, pure l'oca dal Tiedmann nutrita esclusivamente con essa non tardò ad incontrar la morte per inedia. Fra le principali sostanze organiche azotate vuolsi annoverare la fibri-

na, l'albumina, la caseina, la vitellina, la legumina e la gelatina: le altre si assomigliano oltremodo a queste e presentano soltanto differenze di lieve momento.

Sul potere nutritivo dell' albumina, della fibrina muscolare, della vitellina e della legumina non si è elevato giammai alcun dubbio: sulla gelatina però essendo ancora di diversa opinione i medici e i naturalisti, ho creduto necessario non solo esaminare accuratamente tutte le osservazioni di già eseguite, ma praticare ancora nuove esperienze per riconoscere meglio la verità. Molti fisiologi e chimici han sostenuto che la gelatina non può servire da alimento perchè la sua chimica costituzione si allontana di molto dal tipo delle materie albuminoidi. La gelatina infatti non contiene nè fosforo nè zolfo che rattrovansi in tutte le sostanze albuminoidi; ha una minor proporzione di carbonio e trattata cogli alcali non si riduce in proteina. Non sono mancati ancora gli esperimenti di taluni fisiologi, che han cercato di dimostrare co' fatti quanto si ammetteva a priori, cioè che la gelatina non è sostanza nutriente e che gli animali che se ne cibano muoiono d'inedia.

Altri fisiologi e medici di opposta opinione han sempre veduto che i malati si nutriscono, e con gran vantaggio, di gelatina, che molti individui fanno uso di alimenti risultanti in gran parte di gelatina, e finalmente che i cani possono sostenersi quasi esclusivamente colle ossa, che pure racchiudono come unica sostanza azotata la gelatina.

Se la quistione si mantiene nei termini generali, cioè se nutrisca o no la gelatina, la scienza non progredirà mai di un passo e il medico si troverà sempre davanti le stesse difficoltà al letto degl' infermi. È necessità porre in confronto la facoltà nutritiva della gelatina colle sostanze albuminoidi, e vedere se l'una può tramutarsi nell'altra. A risolvere

questo problema abbiamo istituito alcune esperienze per le quali non dubitiamo di asserire: 1.° che l'albumina si tramuta nell'organismo vivente in gelatina, 2.° che la gelatina non può trasformarsi in albumina o in fibrina, 3.° che la gelatina, anche restando tale, è sostanza eminentemente nutritiva. L'esperienze sono state praticate sui polli, ai quali riesce facile il far ingoiare ciò che si vuole.

1.° Un pollo è stato nutrito per circa un mese con butirro, amido, zucchero e albume di uovo, e la sua nutrizione si è mantenuta così bene come per lo innanzi. In tutto questo tempo non somministrandosi alcuna particella di gelatina, l'albumina del cibo dovea per necessità tramutarsi in questa sostanza.

Riferirò ancora una singolare osservazione microscopica da me fatta nello esaminare l'intima trasformazione dei tessuti col succo gastrico. Basta l'aver eseguita una sola digestione artificiale, per conoscere che l'albumina dell'uovo, prima di disciogliersi compiutamente nel succo gastrico, si mostra sotto le apparenze di una sostanza polposa e grigiastra molto analoga alla gelatina. Osservando al microscopio una tale sostanza, l'ho veduta con mia grandissima sorpresa costituita da un vero tessuto cellulare, presentando un ammasso di fibre intralciate in moltissime guise. Oltre a queste fibre di tessuto cellulare, ve ne erano delle altre somiglianti alle fibre nervose fresche ad un sol contorno. Neutralizzando il liquido digestivo con molto carbonato di soda, mi è sembrato che lo spazio interfibrillare aumentasse, e che le fibre divenissero meno marcate. Ora a ciascuno è noto come il tessuto cellulare risulta da gelatina; e la mia osservazione favorisce l'opinione che l'albumina possa tramutarsi in gelatina.

2.° Se l'albumina può trasformarsi in gelatina, d'altra par-

te la gelatina non può mutarsi in albumina. Ho nutrito due polli con gelatina, butirro prima fuso poi schiumato e decantato, zucchero e fecola; e benchè in giorni diversi, pure gli animali sono morti in brevissimo tempo, l'uno a capo di soli dieci giorni e l'altro dopo quindici giorni. Questa mia esperienza però non dimostra altro se non che la gelatina non può tramutarsi in albumina ed in fibrina, e quindi è difettosa quell'alimentazione nella quale la gelatina costituisce la sola materia organica azotata.

3.° Ma la gelatina considerata in sè stessa è un principio nutriente? Non esitiamo un istante ad affermare di sì. Gran parte dei nostri tessuti risulta di gelatina, il tessuto cellulare è tanto sparso nell' umano organismo che costituisce la trama universale di tutti gli altri. Ora un' alimentazione sovrabbondante di gelatina somministra bello e formato questo principio, senza che s'abbia a distruggere l'albumina destinata principalmente alla nutrizione del tessuto muscolare. E questo è di già non lieve vantaggio che reca l'alimentazione formata in gran parte di gelatina. Negl'individui deboli, come sono gl'infermi e i convalescenti, nei quali è tale l'organica condizione della mucosa gastrica che scarsissima è la secrezione del succo digerente, in costoro principalmente la gelatina riesce sommamente proficua; e in breve tempo ne ristora le forze ridonando finanche la perduta sanità.

Sotto queste vedute, cessa finalmente quel grave antagonismo che pareva esistere fra la clinica medica, la chimica e la fisiologia relativamente alla gelatina: i fatti in apparenza opposti ritrovano una naturale spiegazione, e la scienza approva e spiega anche un' altra volta quanto veniva suggerito dalla pratica.

## § II.

Oltre le sostanze organiche azotate, perchè un' alimentazione possa dirsi completa, è necessario che l'individuo si cibi ancora di sostanze organiche non azotate sieno grasse sieno idrocarbonate. Ai dì nostri non àvvi più alcun dubbio intorno alla reale trasformazione delle materie albuminoidi e delle idrocarbonate in grasso: talchè scarseggiando quest'ultimo principio, ne avviene il dimagramento e la tabe; perchè l'organismo vivente, sia carnivoro sia erbivoro, si nutre a spese della propria carne.

Le sostanze azotate servono principalmente alla nutrizione dei tessuti, nel mentre che le sostanze non azotate servono acconciamente alla respirazione: esse sono bruciate e trasformandosi in acqua e acido carbonico migliorano la crasi del sangue, e sostengono un giusto grado di temperatura. Pure, come or ora abbiamo osservato, le materie albuminoidi possono trasformarsi in grasso, ma non havvi alcun argomento che c'induca a credere che i grassi si cangiano in materie proteiche. Avviene quì lo stesso dell'albumina che può divenir gelatina, nel mentre che questa non può affatto trasformarsi nella prima.

## § III.

L'ultima categoria di principii indispensabili alla nutrizione vien costituita dai sali. Chi riflette che nel corpo umano si rattrovano sempre 200 a 250 grammi di cloruro di sodio, o di sali equivalenti, potrà giudicare alcun poco l'importanza dei principii salini. Io non dirò che il mezzo di migliorare la specie umana sia appunto il cloruro di sodio, come

venne non ha guari sostenuto in un elegante ed erudito libro del Burggraeve. Certo è però che se si considera la benefica influenza del sal comune sulla digestione, e più il miglioramento della nutrizione arrecato in tutte le parti dell'economia animale, noi possiam darci ragione come sia un bisogno istintivo l'uso del sale, e come in certe contrade dell'Africa un pugno di sale valga più di due schiavi.

Al pari del sale è indispensabile per una buona nutrizione una data quantità di fosfati, che rattrovansi nei liquidi e nei solidi dell'umana economia. La calce, che costituisce in gran parte le ossa, non è meno indispensabile; ma intorno a questi e ad altri principii non occorre farne menzione in particolare, poichè essi trovansi di formar parte integrale della composizione di quasi tutti gli alimenti de' quali ci serviamo.

## § IV.

Oltre alla qualità negli alimenti bisogna notare la quantità, la quale varia oltremodo secondo le condizioni organiche dell'individuo, secondo il mestiere che si esercita e secondo le influenze atmosferiche. Laonde riesce impossibile in tal fatto lo stabilire per tutti una giusta norma tornando più dannosa la bilancia di Santorio che gli stravizzi di un epulone. Pure se la precisione matematica riesce impossibile in tal genere, si possono per lo meno stabilire alcune norme generali, le quali riescono certamente di non lieve vantaggio nell'applicazione che se ne fa ai casi in particolare.

Si può calcolare che un uomo di età e statura media deve prendere giornalmente una quantità di alimenti, compresa l'acqua, uguale ad un ventesimo circa del peso del suo corpo. Se si considerano poi le quantità relative dei principii organici azotati e dei non azotati, si vede chiaramente come

i secondi debbono essere circa il doppio o il triplo dei primi. Chi difatti considera la composizione del latte, che pure è il solo alimento nei primordî della vita, scorge a prima vista che la natura ha serbata questa legge, facendo sì che la proporzione del burro e dello zucchero superasse del doppio, ed anche in talune specie di latte, come nella donna, del triplo la proporzione della caseina.

La maniera però più scientifica ed esatta di stabilire la qnantità degli alimenti, di che si deve far uso giornalmente, è appunto quella di calcolare la quantità di azoto e di carbonio che si perdono nelle ventiquattro ore da un individuo, e di notare nello stesso tempo la qnantità di azoto e di carbonio che si trova in ciascnn alimento. Facendo esatto calcolo di tntto l'azoto ed il carbonio che si perdono colle secrezioni ed escrezioni e colla respirazione, noi arriviamo alla conchiusione che l'alimento di un individuo nello stato normale nel corso di una giornata deve contenere per lo meno 310 grammi di carbonio e 20 di azoto (1).

Qneste poche nozioni generali non sono certamente fuori di proposito: esse ci faranno evitare ad ogni tratto inutili ripetizioni, e ci faranno stimare esattamente il valore nutritivo dell'alimentazione del popolo minuto in Napoli.

(1) « La diversa quantita dei sali non merita di esser presa in considerazione; inquantochè essi rattrovansi negli alimenti presso a poco nelle stesse proporzioni, che sono indispensabili per gli atti della nutrizione e delle secrezioni. Il più importante di tutti è il cloruro di sodio, che secondo i calcoli di Barbier ritenuti per esatti ancora da Burggraeve, vien consumato giornalmente da ciascun individuo nella dose di 12 a 13 grammi: ma sembra che il sangue abbia per esso una facoltà retentiva, in modo che ad onta che ora si rattrovi in eccesso ora in difetto ne' diversi alimenti, pure l'organismo non ne risente danno alcuno ».

## CAPITOLO II.

### ESPOSIZIONE ANALITICA DEI CIBI E DELLE BEVANDE DI CHE FA USO IL POPOLO MINUTO IN NAPOLI.

---

Chi volesse esporre analiticamente la diversa quantità e qualità dei cibi, di che fa uso il popolo minuto in Napoli, imprenderebbe tale un lavoro da avvedersi nel secondo istante di non poterlo mandare a compimento. Presso di noi non esistono cibi proprî del popolo che racchiudano, come il roast-beef degl'Inglesi o il cousconsson degli Arabi, eminente facoltà nutritiva e tale da poter sostenere la vita e le forze del povero operaio. Se esistessero questi cibi speciali, basterebbe forse esaminare il loro potere nutritivo, e porlo in relazione colle diverse alimentazioni degli altri paesi, per vedere quanto v'è di buono e quanto trovasi di cattivo o d' insufficiente nel cibo del nostro popolo. I maccheroni detti napoletani, perchè formati e diffusi molto nella nostra provincia, neanche valgono a contraddire la mia asserzione; poichè chiunque è disceso nel tugurio del povero o nella modesta abitazione dell'artigiano per conoscerne l'alimentazione, si è assicurato che i maccheroni, che compaiono quasi sempre sei giorni della settimana sulla tavola del medio ceto,

costituiscono per l'artigiano un desiderio che viene soddisfatto solamente nei dì festivi.

Pure se non ci vien dato di tracciare l'esatta ed abituale alimentazione del popolo minuto, poichè dessa realmente non esiste, noi possiamo per lo meno indicare brevemente il genere e la quantità dei cibi di molti individui che si sono sottoposti per diverse ragioni allo stesso regime, e possiamo d'altronde stabilire pel restante del popolo alcuni fatti generali che ci gioveranno moltissimo per la risoluzione del problema che ci siam proposto.

## ALIMENTAZIONE DEI FACCHINI DELLA DOGANA

I facchini della nostra dogana costituiscono un bell'esempio dell'alimentazione del popolo minuto in Napoli, poichè sono dessi in numero considerevolissimo ed anche trovansi bene agiati relativamente agli altri della loro classe, e sostengono un travaglio penosissimo che richiede l'esercizio energico di quasi tutti i muscoli del loro corpo. Il cibo dei facchini varia secondo la stagione. Quello dell'inverno è ripartito nel seguente modo:

### Mattina

Alle ore 6 e 1/2 una tazza di caffè che costa un grano (centesimi 4). Alle ore 8 un terzo di rotolo di pane e tre grana (cent. 13) di *carne cotta;* cioè 8 once del tubo intestinale della vaccina cotto in lesso, oppure baccalà, stocco e fagiuoli nel medesimo peso.

### Mezzodì

Un grano di pane cioè 5 once ed un'arancia o poche castagne.

Sera

Alle ore 24 italiane minestra di fagiuoli (mezza quarternola); altre volte un terzo di rotolo di riso; o pure mezzo rotolo di maccheroni; o talvolta mezzo rotolo di zuppa fatta con pane e baccalà. Per seconda pietanza 2 volte la settimana mezzo rotolo di carne; altre volte baccalà o pesci piccoli.

Alcune volte, invece della minestra di fagiuoli, fanno uso di fave e lenticchie.

La domenica poi: carne, maccheroni, frutta e vino (2 caraffe).

ALIMENTAZIONE DELL'ESTATE

Sul far del giorno un grano di caffè.

Alle 8 ant. un terzo di rotolo di pane e poi frutta consistenti o in mellone (uno intero se *d'acqua*, un terzo soltanto se *di pane*), o fichi, ovvero una insalata di pomidoro.

Mezzodì

Due grana di pane ed un grano di frutti ordinariamente melloni.

Sera

Tre volte la settimana carne di pecora o bollita o cotta a ragù, maccheroni e paste come nel verno, o piselli e fave. Frutti della stagione. Vino due caraffe in proporzione media, ma è oltrepassata tal misura più nel verno che in estate.

ALIMENTAZIONE DEI POVERI DI S. GENNARO

Quasi a contrapposto della suddetta alimentazione riferirò il cibo usato dai 450 individui, tutti di età avanzata, che rat-

trovansi nell' ospizio detto di S. Gennaro dei Poveri e sono mantenuti a spese dell'erario pubblico.

Hanno essi in tutta la giornata soltanto due pietanze a mezzodì ed una la sera. Ogni giorno hanno 16 once di pane, che deve bastare ancora per la sera e ricevono in tutte le sere 3 once di pasta o di semola.

La domenica 5 once di maccheroni per ciaschednno e carne lessa ( 5 once meno $^1/_4$ ).

Lunedì, mercoledì e venerdì per prima pietanza 6 once e $^1/_2$ di legumi; per seconda pietanza o 4 once di pasta, o 3 once e $^1/_3$ di riso.

Martedì, giovedì e sabato minestre verdi per prima pietanza ; per seconda 5 once di maccheroni o 4 once di altre paste.

Prima della malattia delle viti i poveri avevano giornalmente il vino: ora in cambio ricevono 2 carlini al mese (cent. 85) per ciascheduno.

## ALIMENTAZIONE DI UN ASILO INFANTILE

Esporremo ora l'alimentazione dell'asilo infantile del quartiere di S. Ferdinando, e valga questo per tutti, adoperando gli altri asili una vittitazione presso a poco identica. Il numero medio delle allieve è di 88, e l'età è dai tre ai 6 anni. Tutte le ragazze debbono portare ogni mattina dalle loro case un pezzo di pane che ordinariamente è di 4 once; le più povere lo ricevono dallo stabilimento. La sera non ricevono alcun alimento nell'asilo, ma ritornano alle loro famiglie, dove forse le meglio fornite ricevono un tozzo di pane.

A mezzodì ricevono le allieve una sola pietanza, cioè alcune volte pasta, altre volte riso o fagiuoli. Un rotolo di riso o di fagiuoli è diviso a 14 bambine, un rotolo di pasta ad 11.

La pasta vien condita col formaggio, impiegandosi un rotolo di formaggio per 9 di pasta.

Due volte la settimana hanno ancora la carne, ch' è in sì poca quantità che un rotolo deve bastare a 20 allieve.

## OSPEDALE DELL' ANNUNZIATA

In Napoli rattrovasi l' ospedale così detto dell'Annunziata, bello e grande stabilimento, dove vengono ricevuti e nutriti i bambini esposti. In questo locale si trova ancora un gran numero di nutrici, di cui ciascuna allatta due o tre bambini, pochi soltanto essendo affidati a balie che li allevano nelle campagne.

L' alimentazione delle balie dello stabilimento è la seguente.

Ogni giorno ciascuna di esse riceve 28 once di pane, e la tenue moneta di centesimi 4 per comprarne la colazione.

Ogni sera ciascuna balia ha 7 once di pasta.

### A mezzodì

Un quarto di caraffa di vino.

Once 8 e $^1/_4$ di pasta, o invece verdura che vien calcolata a franchi 3 e cent. 1 pel numero di 10 balie.

Per seconda pietanza o 2 uova, o once 8 e $^1/_4$ di carne vaccina, ovvero once 5 e $^1/_2$ di baccalà.

Once 3 di formaggio per ognuna.

Once 3 e $^1/_4$ di lardo per condimento.

## ALBERGO DEI POVERI E STABILIMENTI SECONDARII

Per completare l'esposizione dell' alimentazione adoperata nei principali stabilimenti di Napoli, non ci resta altro che

far parola della vittitazione del grande Albergo dei poveri. È questo un vastissimo locale che contiene 944 uomini di tutte l'età e che vengono esercitati in tutti i mestieri, e 1807 donne, non compresi gl' individui sordo-muti che sono al numero di 54 per gli uomini e di 40 per le donne. Questo stabilimento principale ha sotto di sè altri otto, taluni che contengono individui sani ed altri che servono da ospedali per gl' infermi. Il numero totale dei poveri che rattrovansi nei nove ospizii è di 4519.

L'alimentazione per tutti gl'individui sani è la stessa, e si compone nel modo seguente.

In tutto il corso dell' anno ciascun individuo ha giornalmente 16 once di pane e 1/2 caraffa di vino.

Ne' mesi di dicembre, gennaio, febbraio e marzo l'alimentazione è la segnente.

Domenica

Carne vaccina once 4. Semola once 2 e 3/4, maccheroni once 4 e 1/2. Lardo 5/12 di oncia. Sale 6/12 di oncia. Un sesto di rotolo di conserva per 10 individui.

Lunedì

Riso once 4. Farina di gran turco once 4. Lardo 5/12 di oncia.

Sale mezz'oncia. Un sesto di rotolo di conserva per 10 individui. Poponi.

Martedì

Semola once 3. Pasta once 4 1/2. Lardo e sale la stessa quantità.

Mercoledì

Pasta once 3 1/4. Fave secche once 7. Olio 1/3 di oncia. Lardo 1/12 di oncia. Sale 6/12 di oncia. Cipolle, poponi ed origano.

Giovedì

Carne vaccina once 4. Semola once 2 $^{3}/_{4}$. Lardo oncia $^{1}/_{2}$. Sale oncia $^{1}/_{2}$.

Venerdì

Fagiuoli secchi once 7. Farina di gran turco once 3. Olio $^{1}/_{8}$ di oncia. Lardo $^{2}/_{12}$ di oncia. Sale mezz' oncia. Selleri agli e poponi.

Sabato

Pasta once 3 $^{1}/_{4}$. Lardo $^{3}/_{12}$ di oncia. Sale $^{8}/_{12}$ di oncia. Minestra verde.

Nel mese di giugno l'alimentazione varia nel modo seguente.

Domenica

Carne vaccina once 4. Semola once 2 $^{3}/_{4}$.

Maccheroni once 4 $^{1}/_{2}$. Lardo $^{5}/_{12}$ di oncia. Sale mezz'oncia. Frutta. Un sesto di rotolo di conserva per 10 persone.

Lunedì

Pasta once 3 $^{1}/_{4}$. Riso once 4. Lardo $^{5}/_{12}$ di oncia. Sale $^{5}/_{12}$ di oncia. Un sesto di rotolo di conserva per 10 persone.

Martedì

Semola once 3. Pasta once 4 $^{1}/_{2}$. Lardo $^{5}/_{12}$ di oncia. Sale $^{5}/_{12}$ di oncia.

Mercoledì

Pasta once 3 $^{1}/_{4}$. Fave fresche $^{1}/_{2}$ rotolo. Lardo $^{5}/_{12}$ di oncia. Sale *idem*. Cipolle.

Giovedì

Minestra verde. Carne vaccina once 4. Semola once 2 $^{3}/_{4}$. Pasta once 3 $^{1}/_{4}$. Sale $^{6}/_{12}$ di oncia, ed altrettanto di lardo.

Venerdì .

Pasta once $3\,{}^1/_4$. Riso once 4. Conserva un sesto di rotolo per 10 persone. Lardo ${}^5/_{12}$ di oncia, ed altrettanto di sale.

Sabato

Minestra verde. Pasta once $3\,{}^1/_4$. Lardo ${}^8/_{12}$ di oncia. Altrettanto di sale.

Non ci occnperemo degli altri mesi in particolare, perchè presentano differenze tanto insignificanti da non meritare di essere riferite.

## ALIMENTAZIONE DEL POPOLO

Dopo avere esposto l'alimentazione, di che si fa nso nei diversi stabilimenti pubblici dai poveri, resta ora la parte più interessante ma nello stesso tempo più intricata , cioè la vittitazione del restante del popolo minuto che non va soggetto a norme regolari. Per procedere con ordine in questa ricerca, gioverà certamente il passare in rivista i diversi alimenti, e vedere il consumo che se ne fa in Napoli tanto assolutamente qnanto relativamente alle altre città di Europa.

## CARNE

È doloroso il vedere qnanto scarso è in Napoli il consnmo della carne, che non solamente è inferiore di molto al consnmo che ne fanno gl'Inglesi, ma non pnò neanche paragonarsi alla carne che serve di alimentazione al popolo Francese. In nn anno, secondo una statistica recente, si consumano in Francia 980,000,000 chil. di carne o di cibi equivalenti, cioè bovi, pecore e capre, porci, volatili, salvaggi-

na, pesci, uova, formaggio. Calcolando 35 milioni la popolazione della Francia, a ciascun individuo toccherebbero 70 grammi e 71 centigrammi per giorno.

In Inghilterra, fatto il calcolo, a ciascun individuo toccano 224 grammi di carne per giorno cioè circa 7 once a persona; quantità enorme se si paragona colla carne che spetta a ciascun individuo nelle province meridionali d'Italia.

Se si calcola poi non tutta la Francia, ma la sola città di Parigi, si vedrà che la carne che spetta a ciascun individuo è 258 grammi per giorno.

In Napoli nel 1845, con una popolazione di 430,086 abitanti, si consumavano in un anno, secondo i dati delle dogane:

| | |
|---|---|
| Animali bovini, numero . . . . . . . | 32,000 |
| Animali pecorini, numero . . . . . . . | 250,000 |
| Porci, numero . . . . . . . . . . | 55,000 |
| Pollame, numero. . . . . . . . . . | 380,000 |
| Pesce fresco, cantaia. . . . . . . . . | 25,000 |
| Salami e salumi, cantaia. . . . . . . | 42,000 |
| Baccalari, cantaia . . . . . . . . . | 23,000 |
| Pesce stocco, cantaia . . . . . . . . | 12,000 |

Da aprile ad agosto si consumano da dieci a dodici mila uova al giorno e da quattro a cinque mila da settembre a marzo.

Ecco un quadro statistico fatto nel 1845 intorno al consumo relativo della carne nelle città di Napoli, di Parigi e di Londra. Si calcoli che in quel tempo la popolazione di Londra era quattro volte maggiore di quella di Napoli e quella di Parigi il doppio di Napoli:

| | Napoli | Parigi | Londra |
|---|---|---|---|
| Animali bovini | 32,000 | 82,000 | 160,000 |
| Animali pecorini | 250,000 | 350,000 | più di un mil.° |
| Maiali | 55,000 | 88,000 | 230,000 |

Da questo quadro statistico si rileva quanto inferiore sia il consumo delle carni in Napoli relativamente a quello di Londra e di Parigi.

« Per buona ventura però il consumo della carne in Napoli va notevolmente aumentando, ad onta che il costo, in cambio di diminuire, vada crescendo considerevolmente da parecchi anni. Il quadro seguente può in parte fornire una idea di questo aumento ».

« *Consumo della carne nella Città di Napoli nel mese di dicembre* 1861 *e* 1862 ».

| | 1861 | 1862 |
|---|---|---|
| Bovi | 373 | 507 |
| Vacche | 363 | 499 |
| Vitelle | 162 | 149 |
| *Annecchie* | 564 | 530 |
| *Annutoli* | 167 | 219 |
| Bufali | 54 | 91 |
| Agnelli | 1,754 | 8,051 |
| Porci | 2,158 | 7,433 |
| Teste porcine, cantaia | 86,75 | 5,91 |
| Carne macellata, cantaia | 24,15 | 166,82 |

« Egli è vero però che buona parte dell'aumento nel 1862 è dovuto alla quasi compiuta distruzione del contrabbando, ch' esisteva in grandi proporzioni nell' anno precedente; ma io non saprei, come si fa da taluni, attribuire tutto a quest'ultima cagione. Ed invero, se fosse il contrabbando l'unico motivo della diversità nel consumo, anche per le *annecchie*, per le vitelle, e per le teste porcine, si avrebbe do-

vuto trovare un aumento, nel mentre è avvenuto il contrario. D'altronde nel 1863 si è notato maggior consumo di carne che nel 1862, ad onta che il servizio doganale fosse stato presso a poco identico nei due anni, e ad onta ancora che vi fossero diversi argomenti per credere che il contrabbando non fosse variato tanto notevolmente quanta è la varietà del consumo ».

« *Consumo della carne nella Città di Napoli nel mese di Marzo* 1862 *e* 1863 ».

| | 1862 | 1863 |
|---|---|---|
| Agnelli | 6,389 | 7,755 |
| *Annecchie* | 465 | 379 |
| Bovi | 276 | 411 |
| Porci | 2,554 | 5,214 |
| Vacche | 211 | 404 |
| Vitelle | 150 | 213 |
| Acciughe salate, cantaia | 11,15 | 77,89 |
| Carne macellata, id. | 19,88 | 10,35 |

La carne che si consuma in Napoli, principalmente dal popolo minuto, è la così detta carne cotta, cioè gl'intestini delle vacche bolliti; per tal guisa ne avviene che le parti più nutrienti restino disciolte nell'acqua a costituire un brodo, che insieme col pane forma una zuppa moltissimo in uso presso i nostri artigiani.

In Napoli la carne viene cotta ordinariamente in lesso, usufruttuando il brodo per farne una zuppa col pane o una minestra colla pasta. Altre volte si cuoce la carne sulla graticola cioè sovra piccole spranghe di ferro sovrapposte ai

carboni accesi che agiscono per calorico raggiante. Si noti che le spranghe di ferro sono oltremodo esili e senza alcuna incavatura nella parte superiore, sicchè una buona quantità dei principî alimentizî della carne va perduta cadendo sul fuoco. Le altre specie di cottura non meritano speciale menzione, perchè sono raramente usate presso il nostro popolo minuto.

« PESCI ED ANIMALI INVERTEBRATI ».

« Il popolo minuto in Napoli fa in generale poco uso di carne di pesci, poichè il loro prezzo è per lo più superiore a quello della carne di vacca, agnelli e altri mammiferi, e quindi si ricorre più frequentemente a quest'ultima. Vi sono però talune specie di pesci, che, in parte perchè abbondantissime nel mediterraneo o nel commercio, in parte perchè poco delicate e rifiutate quasi sempre dal medio ed alto ceto, vengono frequentemente adoperate dal basso popolo ora cotte in lesso, ora fritte nel tegame ».

« Il genere *Gadus* fornisce un' alimentazione copiosa ed a mite prezzo a gran parte del basso ceto, che l'adopera talvolta per lungo tempo come il solo alimento, formandone col pane una zuppa o preparandolo ad insalata o pure friggendolo nel tegame. Prima però di subire queste diverse preparazioni, si tiene a seconda della sua buona qualità per uno, due o tre giorni in macerazione. Il costo del *Gadus morrhua*, che pescasi abbondantemente ne' mari del Nord, ed è riconosciuto in Napoli sotto il nome di *stocco*, è ordinariamente per ogni chilogrammo ( rotolo 1 e 122 trappesi) di centesimi 30 a 43; e poco maggiore, cioè da centesimi 36 a 50 è il prezzo del merluzzo ordinario ( *Gadus merlucius*, *baccalà*) che viene egualmente presso di noi dopo di essere stato salato e disseccato. Abbondantissima nel nostro

mare è una specie di gadi, detta volgarmente *fica* (*Gadus minutus*), la quale pescandosi insieme colla *Platessa nuda* detta volgarmente *suace*, si vende collettivamente sotto il nome di *fiche e suace*. Del resto il consumo di questi pesci, e degli altri che ricorderemo in appresso, è inferiore di lunga mano a quello della morhua e del merluzzo ordinario; ed anzi, a vero dire, figurano un pò raramente sul desco del basso popolo onesto e laborioso ».

« Il genere Esoce *Esox* comprende ancora diverse specie di pesci abbondantissimi nel Mediterraneo, e adoperate per lo più esclusivamente dal basso popolo. Le aguglie *Esox belone*, comunemente *auglie*, sono in moltissimo e frequentissimo uso, del pari che una specie di scombresoci *scomberesox camperianus*, volg. *gastaurielli*, è copiosa nel nostro mare ed ancora molto in uso. Alla famiglia degli Esocidei appartengono gli Esoceti (*rondinella di mare*), i quali insieme colle Dattilottere (civetta di mare) prendono il nome di pesci volanti per la loro singolare proprietà di potersi reggere per qualche istante nell'aria. Il loro uso però è moltissimo limitato e inferiore a quello di molti pesci che ricorderemo brevemente ».

« Il genere Sgombro *Scomber* è molto adoperato in Napoli tanto dalle persone meno agiate quanto dalle più doviziose della città: mi limiterò peraltro a indicare solo quelle specie, di che il popolo minuto a motivo del loro prezzo poco elevato si ciba più frequentemente. Le Sarde *Scomber sarda*, volg. *sardone*, entrano verso l'estate in grande quantità nel Mediterraneo, e forniscono al basso popolo un alimento abbondante e poco costoso. Lo sgombro comune volg. *scurmo*, pel suo costo inferiore di molto a quello del Tonno e del Palamide, si presta più di questi ultimi agli scarsi mezzi pecuniari del popolo minuto ».

« Taluni piccoli pesci, prima che avessero raggiunto la loro naturale grandezza, pescansi in quantità straordinaria nel nostro mare, vanno riconosciuti sotto il nome di *cicinielli* e si vendono per la città a prezzo bassissimo, cioè di circa 26 centesimi ogni 0,891 chilogram. Per lo più sono diverse specie del genere Aterina, e diconsi *cicinielli veraci* quelli dell'*Atherina hepsetus* ».

« Per non andare troppo per le lunghe mi limiterò ad accennare soltanto i nomi dei pesci più usati dal basso popolo, disponendoli non per ordine zoologico ma quasi in ragion diretta del loro consumo. Sono adoperate e frequentemente diverse specie di Trigle, volg. *cuocci*, e specialmente la Trigla imperiale *Trigla cuculus*: — i Gobii, volg. *mazzoni*, che ordinariamente si portano vendendo vivi per la città e con un pò di acqua in piccoli recipienti di legno: — le Clupee e specialmente la *Clupea harengus*, *aringa*, che viene nel commercio dopo essere stata salata; la *Clupea sprattus*, volg. *sarda*, che talvolta si vende in Napoli a prezzo bassissimo e tale da potersi comperare anche dai meno agiati del basso ceto, e la *Clupea sardina* volg. *sardella:* — il *Caranx trachurus*, volg. *sauri* e *saurielli:* — i labri, *Labrus variegatus*, volg. *turdo*, il *Labrus turdus* volg. *marvizzo:* — i Blennii, fra i quali la specie più abbondante è il Blennio gattorugine: — i Gronghi, volg. *gruongo*, ed il grongo miro: — l'Anguilla comune ed il *capitone* o grossa anguilla sono adoperati nel Natale dal basso popolo ad onta del loro prezzo elevato, poichè in Napoli gli usi popolari sono conservati e rispettati religiosamente: — i Muggini, fra i quali specialmente il *Mugil cephalus* ed il *Mugil capito:* — i cromi, volg. *guarracino* e *monacella* o *Chromis niger:* — l'Alice comune *Engraulis encrasicholus* si adopera per alimento cotta dopo essere estratta dall'acqua ed anche si conserva salata — gli

Ammoditi e in particolar modo l' *Ammodytes tobianus* volg. *aluzzitiello:* — gli Squali adoperati quasi esclusivamente dal basso popolo, come lo *Squalus canicula*, *Squalus catulus*, *Squalus carcharias*, *Squalus vulpes*, *Squalus cinereus* o *pesce angiò*, *Squalus griseus* o *capochiatto* ec. — i Trachitteri, volg. *squaglia sole* per la facilità con cui si disfanno o *pesci bannera* per la forma del loro corpo, ec. ec. ».

« In questa rapida rassegna ho fatto parola dei pesci generalmente adoperati dal popolo minuto, in Napoli: vi sono però tutte le altre specie, che servono di alimento al medio ed alto ceto, che vengono talora usate da coloro che per ghiottoneria non misurano la poca estensione dei loro mezzi pecuniari. Ma queste sono eccezioni e però non meritano un esame speciale ».

« Il consumo dei molluschi per alimento è limitato presso di noi pel basso ceto a poche specie, poichè le altre specie commestibili, a motivo del loro prezzo elevato, sono adoperate quasi esclusivamente dalle persone doviziose, e si considera come uno stravizzo e peggio se qualcheduno meno agiato del popolo ne fa uso. Nella stagione estiva però, e proprio nei mesi più caldi dell'anno, il basso ceto si porta in gran folla alla spiaggia di S. Lucia, dove persone di tutte l'età e di entrambi i sessi in occasione di prender l'acqua solfurea o la ferrata, gozzovigliano le intere serate, e consumano tristamente nella compera dei così detti *frutti di mare* la ricompensa di lunghi e penosi travagli, che avrebbe dovuto servire pel sostentamento e miglioramento della propria famiglia. Merita però di esser ricordato l'uso non molto infrequente del popolo minuto di servirsi delle chiocciole *maruzze*, dei cardii *cocciole*, e delle donaci *tonninole* per farne insieme col pane una zuppa che solletica molto il gusto e riesce un cibo molto gradito ai nostri popolani. Talvolta an-

che dal basso popolo si adoperano le donaci ed i cardii insieme co' maccheroni, facendoli quasi servire da condimento. Degli animali articolati e dei raggiati il popolo fa scarsissimo consumo a motivo del loro prezzo in generale non molto lieve ».

## UOVA

Le uova in Napoli non possono riguardarsi come alimento del popolo, poichè non vengono quasi mai adoperate. Il loro prezzo elevato cioè da 5 a 9 centesimi fa sì che tutti preferiscano di comprare colla stessa moneta del pane; tanto più che le uova per servir di alimento han bisogno della cottura, e quindi delle legna o dei carboni, che vanno presso di noi a caro prezzo. Il medio ceto consuma una quantità immensa di uova, tanto prese isolatamente quanto mescolate a diverse sostanze per farne fritture, intingoli e pasticcerie.

## LATTE

Il cibo il più salubre e che è capace di sostener la vita dell'uomo per l'acconcia proporzione delle materie organiche azotate, delle non azotate e dei sali, anche preso esclusivamente, è senza dubbio il latte. I robusti e vegeti contadini delle nostre provincie fanno uso grandissimo del latte, ed anche nelle città della parte settentrionale dell'Italia se ne fa gran consumo. In Napoli però il consumo che se ne fa dal basso popolo è scarsissimo, e ciò certamente a motivo del suo elevato prezzo. Nelle vicinanze della città non esistono buoni pascoli; il terreno da per tutto vi è messo a coltura di cereali. Le vacche, le capre sono nutrite con difficoltà e con grave dispendio, ed a motivo anche dell'insufficiente alimentazione, la quantità di latte che si produce è scarsissima.

## PANE E CEREALI

La quantità dei cereali, che si consuma nella città di Napoli per la formazione del pane, è veramente straordinaria. In una bottega che trovasi alla *Pignasecca* vicino il largo della Carità si vendono ogni giorno 2 cantaia di pane bianchissimo e della migliore qualità, cioè il così detto *pane francese*. In un' altra bottega ugualmente alla *Pignasecca* poco distante dalla prima vendesi giornalmente 1 tomolo e 1|2 di pane nero, e 2 cantaia di pane bianco. Dai dati che offrono le nostre dogane si rileva che nel 1845 il consumo annuale di grano e di farina fu di tomoli 1,500,000; ora si può calcolare a circa 2,000,000. Ponendo in confronto la quantità di pane bianco, che vendesi in diversi quartieri della città, col pane nero, abbiamo rilevato che la quantità del nero è al bianco come uno sta a tre ed un quarto.

Relativamente al pane, allorchè si pone la nostra città in confronto con Parigi e Londra, si trova precisamente l'opposto della carne: e di tanto Londra e Parigi superano Napoli nell' uso della carne per quanto Napoli supera le altre due città nel consumo del pane. Ciò non dee recar meraviglia allorchè si conosca, che v'ha in Napoli un gran numero d'individui che d' altro non si ciba che di pane, ed è gran ventura se arriva ad assaggiare un pezzetto di carne nel dì di Pasqua e di Natale. Ci consta che molti cocchieri non d' altro si nutrono che di pane, e di questi due dirimpetto la nostra casa ne prendono ogni giorno 2 rotoli per ciascheduno, dandone circa 1/2 rotolo a due ragazzi che li aiutano nel loro mestiere. Sicchè l'alimentazione di un individuo sano, di età e statura media, si compone ogni giorno di 1 rotolo e 1/2 di pane.

È inutile il moltiplicare fatti particolari: si ritenga che tutto il popolo basso di Napoli meno agiato si nutrisce nell'inverno soltanto di pane, aggiungendovi rare volte pochi legumi, e nella stagione estiva di pane e frutta; i meglio agiati accoppiano al pane e ai legumi un po' di cacio. La carne è adoperata da pochissimi.

« Il grano d'india o maiz. che costituisce in certe contrade dell'America, della Francia e anche della nostra Italia l'unico alimento delle classi meno agiate, presso di noi è poco adoperato, ed anzi in Napoli assai meno che nelle abitazioni sparse nelle campagne e nei piccoli villaggi. Il suo uso principale è quello di servire da alimento a diversi animali; dal basso popolo poi si usa in spighe, sotto forma di polenta, o ancora di pane. Allorchè la spiga del grano d' india è ancora molto tenera, ed i granelli sono, come dicesi, in latte, si fa arrostire o cuocere nell'acqua insieme con una data quantità di sale; e taluni venditori, a risparmiare questo ingrediente si avvalgono a dirittura dell' acqua di mare dove il sale trovasi bello e formato. Dalla farina poi di gran turco o maiz si prepara la polenta ed il pane. La prima, formata talvolta presso di noi con sugna e con diversi ingredienti, prende il nome di *migliaccio:* si adopera qualche volta nell' inverno e fornisce una mediocre alimentazione a basso prezzo. Il pane di maiz poi può presentare un colorito giallo di zafferano o giallo biancastro, a seconda che si compone col maiz giallo o col bianco: in tutt' i casi però fermenta molto imperfettamente, ed è pesante, insipido, disgustoso ».

« A tutti è noto l'uso della polenta che si fa nel settentrione d'Italia, nelle Lande, nei Pirenei, in una parte della Borgogna, della Linguadoca ec.: in tali luoghi è un alimento comunissimo, ed anzi spesso esclusivo. Ma presso di noi è pochissimo adoperata, ed i nostri popolani meno agiati vi han-

no spesso un' avversione spontanea ed insormontabile.
spighe molto tenere, forse pel loro prezzo non molto mi
sono adoperate ancora con minor frequenza; ed il pane, b
chè molto più in uso della polenta e delle spighe, pure è
sai lontano dall' adoperarsi in tanta abbondanza come alt
ve. Tutti coloro che si adattano a cibarsi col pane di m
rattrovansi immersi nell' estrema miseria, e lo lasciano
lontieri appena che il frutto del loro lavoro è tale da c
sentire l'uso del pane ordinario. E dirò provvidenziale q
st' avversione del nostro popolo pel grano turco; poich
forse il vero motivo che la pellagra, che nell' alta Italia
fatto perdere a tanti individui prima il carattere nobile
distintivo della ragione e poi financo la vita, sia presso
noi una malattia sconosciuta tanto da non essersi ved
giammai un sol pellagroso nella nostra città. Egli è vero c
la chimica composizione del grano turco non è poi tanto
sadatta alla nutrizione come credesi generalmente, poichè
materia azotata rattrovasi quasi nelle stesse proporzioni c
nella segala, nell'orzo ed in qualche specie di biada, ed a
i principii grassi sono in maggior quantità nel maiz che n
le altre specie di cereali; ma pur vi sono degli anni in
la composizione varia oltremodo, e la materia azotata sc
seggia talmente che il grano turco fornisce un alimento i
perfettissimo ed anche dannoso, perchè formato quasi escl
sivamente da materie organiche prive di azoto, amido, d
strina e cellulosio. Si aggiunga a ciò la imperfetta ferme
tazione del pane formato col grano turco, il suo gusto na
seabondo, il suo odore poco grato, l'avversione istintiva c
gli uomini e degli animali per tutto ciò che non corrispon
esattamente ai bisogni del proprio organismo, e si avrà u
esatta e sufficiente spiegazione del poco consumo che se ne
in Napoli, dove quasi allo stesso prezzo si può ottenere un p

ne formato con altri cereali, meglio fermentato, più aggradevole al gusto ed all'odorato e più opportuno alla nutrizione ».

Il riso non è adoperato dal popolo minuto per due ragioni: la prima è che il suo prezzo supera quello di tutte le paste ed ancora dei maccheroni, laonde non v'ha persona che non preferisca questi ultimi; la seconda è che il riso ha sempre bisogno di condimento e quindi di un'altra spesa, poichè fatto bollire in acqua semplice e senza formaggio è ristucchevole molto più di tutte le specie di paste cotte nella stessa guisa.

In tutta la città di Napoli nell'anno 1845 il consumo di riso fu di 6,000 cantaia, mentre il consumo delle paste di varie sorti fu di cantaia 140,000.

## SEMI DELLE PIANTE LEGUMINOSE

I legumi sono la carne del povero: e non reca meraviglia che a Napoli il basso popolo, spinto dal bisogno naturale di sostener le proprie forze, fa un uso grandissimo di legumi. La quantità dei legumi che si consuma a Napoli dal basso popolo supera il consumo che se ne fa a Londra ed a Parigi non solo, ma ancora in molte altre città d'Italia. In queste ultime però se il consumo dei legumi è minore, esso è almeno più esteso, essendo comune ad esempio l'uso dei fagiuoli non solamente presso il basso popolo ma ancora presso le classi agiate della città.

Nel 1845 la sola città di Napoli consumò 140,000 cantaia di legumi.

La classe povera adopera quasi esclusivamente nell'està e nell'inverno le fave e i fagiuoli. I semi adunque del *phaseolus vulgaris* e della *vicia faba* sono i più adoperati. Assai

meno usati sono i semi del *cicer arietinum* ed anche meno i semi dell'*ervum lens* e del *lathyrus sativus*.

I legumi in generale sono cotti in Napoli acconciamente, ed è molto esteso l'uso opportunissimo di porre una pezzuolina contenente un pò di cenere nell'acqua dove vengono cotti. L'acqua ordinariamente adoperata è l'acqua di pioggia, la quale quanto conferisca alla buona cottura dei legumi vedremo nel capitolo seguente.

## ERBAGGI E FRUTTI

In Napoli sono adoperate per alimento 6 specie di cavolo; cioè i broccoli, i verzi, i ricci, i cappucci, i cavoli-fiori ed i tirsuti. Il loro uso moltissimo esteso presso il popolo minuto non è peraltro eccessivo come si potrebbe credere dal loro basso prezzo, preferendosi da tutti i semi delle piante leguminose. La borraggine non costituisce un alimento per gl'individui sani del nostro popolo; essa si appresta quasi esclusivamente agl'infermi ed ai convalescenti, che non potrebbero sostenere un cibo più sostanzioso e pesante.

L'uso dei frutti è estesissimo in Napoli: basti dire che nel 1845 si consumavano 200,000 arance e più di 20,000 limoni al giorno. Pure le arance e i limoni non sono i frutti più abbondantemente adoperati dal nostro popolo. Assai più frequentemente il popolo minuto nella stagione opportuna si ciba di ciriegie, fichi e melloni, preferendo di molto quelli da acqua a quelli da pane.

Le prugna sono adoperate in minore abbondanza.

Prima della malatttia, l'uva era comunissima in Napoli ed ora pel caro prezzo è consumata quasi esclusivamente dalle classi agiate della città.

Le castagne sono usate abbondantemente da ottobre ad aprile, eccetto però qualche anno, come l'attuale, in cui rattrovandosi ad un prezzo elevato, non vengono adoperate nella stessa abbondanza dal basso popolo.

## POMI DI TERRA E RAPE

Il *Solanum tuberosum* fornisce quest'alimento prezioso non per la quantità dei principii nutrienti che contiene, ma per la facilità colla quale si produce. Negli anni che v'ha scarsezza di biade, si può star sicuri che la raccolta dei pomi di terra sarà abbondante, come negli altri anni e forse ancora di più. Pure questo alimento, ch'è tanto esteso nell'America, nell'Inghilterra, nella Francia, nel Belgio e nell'Alemagna, disgraziatamente presso di noi serve da alimento copiosissimo ai porci. Egli è vero che il loro uso va crescendo giornalmente in Napoli; ma vi vorrà ancora lungo tempo prima che si possa uguagliare le altre contrade di Europa.

Le patate ordinariamente vengon cotte insieme colla carne, ed allora sono adoperate principalmente dalle classi agiate: spesse volte sono cotte in lesso ed altre volte sono frammiste alla farina dei cereali per farne il pane.

Le rape, i ravanelli, le carote si avvicinano di molto ai pomi di terra per la proporzione dell'acqua e delle parti solide. Al pari delle patate, sono poco nutrienti e benchè adoperate dal nostro popolo, pure il loro uso non è nè molto esteso nè molto abbondante. Vi sono però taluni che o per mancanza di mezzi pecuniarii, o per cattiva abitudine presa, si cibano per molto tempo esclusivamente di pane e di rape..

## CONDIMENTI

Poniamo sotto il titolo di condimenti il formaggio, il butirro, l'olio, l'aceto, il sale, lo zucchero, i pomidoro.

Il formaggio, eccetto quando vien messo sulla pasta per condimento, nel resto vien preso isolatamente insieme col pane e spessissimo anche col vino. Si riconoscono due specie di formaggio il magro ed il grasso. Il più grasso è formato ordinariamente colla crema del latte, nel mentre che il più magro è preparato col piccolo latte.

Per intendere bene la composizione delle diverse specie di formaggio, è necessario conoscere che il latte abbandonato a sè stesso si divide in tre parti; la prima denominata la crema è bianca, molle ed untuosa, ed è formata in massima parte dai grassi del latte, da una certa quantità di caseina e di siero; la seconda è più bianca della prima, opaca, ma senza viscosità, ed è formata in massima parte di caseina, la materia organica azotata del latte; la terza è il siero o piccolo latte, liquido giallo verdastro composto diacqua, di una piccola quantità di caseina, di zucchero di latte e di tutti i sali del latte medesimo. Il formaggio si può formare dal latte, dalla crema, dal latte scremato e dal piccolo latte.

Presso di noi il cacio più magro viene adoperato ordinariamente per condimento, nel mentre che il grasso vien preso isolatamente.

Il formaggio varia ancora secondo i diversi animali dai quali vien preso il latte: basta dare un'occhiata al quadro seguente per vedere come la quantità dei principii nutrienti, che varia moltissimo nel latte, dee variare ancora nel formaggio.

| COMPOSIZIONE DEL LATTE | VACCA | CAPRA | PECORA |
|---|---|---|---|
| Acqua . . . . . . . . . | 86,40 | 85,60 | 82 |
| Sostanze azotate . . . . . | 4,30 | 4,50 | 8 |
| Zucchero di latte. . . . . | 5,20 | 5,80 | 4,50 |
| Materie grasse . . . . . . | 3,70 | 4,40 | 6,50 |
| Sostanze: colorante, colorabile, aromatica . . . . . . | tracce | tracce | tracce |
| Sali poco solubili . . . . | 0,25 | (1) | (1) |
| Sali solubili { Cloruro di potassio. - Cloruro di sodio. - Fosfato di soda e soda . . . | 0,15 | (2) | (2) |

Come sostanze grasse per condimento in Napoli non vengono adoperate che la sugna e l'olio: l'olio è il condimento del popolo minuto, la sugna è il condimento delle classi agiate della città. La sugna altro non è che il grasso di porco che si ottiene ponendo in una caldaia sul fuoco le parti dell' animale, che ne sono meglio fornite; il grasso si fonde e rimangono indissolute le particelle di membrane e il tessuto muscolare.

L' olio di oliva è puro grasso e contiene quasi tre quarti di oleina ed un poco più di un quarto di margarina. È moltissimo adoperato dal nostro basso popolo, anzi a dir vero è il solo condimento in uso per le diverse minestre.

(1) I sali insolubili sono stati pesati colle materie azotate: essi formavano da 1, 5 a 2, 5 per 1000.

(2) I sali solubili o alcalini sono rimasti collo zucchero di latte: essi formavano da 1 a 2 per 1000.

Trovasi nell'alta Italia assai sparsa l'opinione che gli olii nostri siano di pessima qualità: questa però è perfettamente erronea, e proviene dal non aver assaggiati gli olii nostri appena che son formati, ma dopo che han subito un principio di alterazione. In talune provincie meridionali d' Italia l'olio spremuto dalle olive fresche è così dolce e limpido, da poter sostenere il paragone dei migliori olii della parte settentrionale d'Italia.

L'olio di oliva non contiene alcun acido volatile grasso, eppure non è raro il vederlo irrancidito come il butirro: ciò proviene assolutamente dall' ossigeno atmosferico che decompone lentamente l'acido oleico in acido caprilico e caprinico. È noto però come l'olio di ulive irrancidisce assai più lentamente degli altri olii coi quali può essere sofisticato: in Napoli quindi, dove il basso popolo non adopera altro olio che quello che incomincia a divenir rancido, l'adulterazione è molto frequente. Il male peraltro sarebbe ancora lieve, se non vi si accoppiasse una cattiva maniera di conservazione: l'olio infatti essendo ritenuto per lungo tempo in grosse cisterne, che non vengono giammai ripulite, va soggetto facilmente ad alterarsi e ad irrancidirsi.

Il butirro è escluso perfettamente dalla classe degli alimenti e dei condimenti del popolo minuto: anche presso le classi elevate il butirro è rarissime volte adoperato per condimento delle paste, del pesce o della carne vaccina e via discorrendo; nel mentre che insieme col pane viene usato per alimento.

L'aceto altro non è che una soluzione molto allungata di acido acetico proveniente dall'alcool che si trova nel vino e nella birra; contiene ancora un pò di albumina, di zucchero, di destrina, di materie coloranti, che variano secondo i liquidi dai quali è stato ottenuto, e diversi sali. Il popolo Na-

poletano adopera l'aceto in diverse congiunture: ordinariamente insieme coll'olio serve a condire l'insalata e il pesce cotto in acqua, oppure insieme con molte sostanze aromatiche forma un liquido nel quale si conserva per lungo tempo il pesce.

Si vede chiaramente dagli usi, pei quali serve l'aceto in Napoli, ch'esso è assai raramente adoperato dal popolo minuto, che fa in generale pochissimo uso di pesce e d'insalata.

Il sale è un condimento indispensabile e prescritto dalla stessa natura, talchè è più facile che un individuo si privi per lungo tempo di cibi cotti anzi che mangiarli senza sale. L'uso del sale è di antichissima data, e si trova comune a tutte le regioni ed a tutti i paesi. Omero lo chiama divino, e lo fa spargere sulla carne che veniva apprestata dal suo eroe. Presso gli antichi, il sale era designato come l'emblema della saggezza *Sal sapientiae*, e veniva riguardato come cosa santa, talchè credevano fare una offerta grandissima ai loro dei offrendo il sale nel principio di ogni pasto. Il viaggiatore, che s'inoltra nelle steppe cocenti dell'America del Sud, vede spessissimo per lungo tratto vie battute: sono queste le tracce dei bufali che percorrono distanze enormi per iscovrire luoghi saliferi. Per qual mezzo arrivano a discovrirli? Domandatelo, dice il Burggraeve, a quella voce interna che dice alla rondine di partire malgrado le carezze di un ultimo sole.

L'istinto dell'uomo pel sale non è inferiore a quello degli animali; dotato però della facoltà inventrice l'uomo non ha bisogno di ritrovarlo bello e formato in natura, egli l'adopera sia che lo trovi commisto all'acqua di mare, come praticavano nel 1772 gli abitanti dell'isola d'O-Taiti, sia che lo estragga da questa acqua, sia che lo vada a rintracciare allo stato fossile nelle miniere. Se adunque è un bisogno na-

turale per l'uomo l'uso del sale, non recherà certamente meraviglia il vedere come anche il popolo minuto di Napoli il più povero non possa fare a meno di questo necessario condimento. Secondo i calcoli di Catone il vecchio, ciascun Romano consumava in un anno circa uno staio di sale cioè 7 a 8 chilogrammi equivalenti a 19 sino a 25 grammi per giorno e per individuo. Nel 1708 ciascun individuo in Francia consumava in un anno 3 chilogrammi e 00-37 grammi; la quantità del sale era adunque la metà di quella adoperata dai Romani. Negli anni or ora decorsi Barbier valuta la quantità di sale consumata da ciascun individuo in Francia giornalmente da 12 a 13 grammi; da alcune statistiche si rileva che nel Belgio dal 1840 al 1846 ciascun individuo ha consumato in un anno da 6 ad 8 chilogrammi. In Napoli, secondo un calcolo fatto nel 1845, si consumavano annualmente 30,000 cantaia di sale. Divisa questa quantità per 430,086 abitanti, a ciascuno ne toccavano annualmente circa 7 chilogrammi o circa 19 grammi per individuo e per giorno. Da questi calcoli risulta che la quantità del sale che si consuma in Napoli è di poco inferiore a quella adoperata dagli antichi Romani, supera la quantità di sale che viene adoperata in Francia da ciascun individuo, ed è sensibilmente la stessa di quella che viene adoperata nel Belgio. Se si riflette però che nei villaggi, nelle campagne e nelle piccole città per la qualità speciale dei cibi, e pel modo come vengono cotti, la quantità di sale è assai minore di quella adoperata nelle grandi città, si troverà la proporzione relativa di sale consumata da ciascun individuo in Napoli uguale a quella consumata in Parigi ed inferiore a quella adoperata in Bruxelles.

Il sal di cucina, oltre al servir da condimento, vale ancora a conservar la carne, poichè appropriandosi buona parte del-

l'acqua toglie il principale elemento di putrefazione. I salumi ed i salami sono moltissimo adoperati in Napoli eziandio dal popolo minuto, rare volte come condimento, spessissimo come cibo isolato. Dai dati che offrono le nostre dogane si rileva che verso il 1845 il consumo annuale era di 42 mila cantaia.

Dello zucchero non mi occupo: è un condimento del tutto escluso dai cibi del popolo minuto, a motivo del suo caro prezzo.

I pomidoro sono in Napoli adoperati moltissimo nell'està freschi, e nell'inverno o secchi o ridotti a conserva; essi sono il condimento abituale dei maccheroni e non v'ha giorno che non compajano sulla tavola del medio ceto. Minore è l'uso che ne fa il popolo minuto che spesso li mangia ad insalata come cibo isolato, dopo averli tagliati in pezzi e conditi con olio ed aceto.

Il pepe, la cannella, il garofano, la vainiglia, lo zafferano non meritano una speciale menzione, perchè eccetto il primo adoperato moltissimo dal basso popolo insieme col sale, e specialmente sui salami, tutti gli altri condimenti accennati sono oltremodo rari.

## BEVANDE

### *Acqua.*

Il principale elemento indispensabile per la nutrizione è l'acqua, che compone in massima parte l'umano organismo: senza alimenti solidi si può continuare a vivere da 7 a 13 giorni, ma senza acqua la morte avviene immancabilmente dal quarto al dodicesimo giorno in mezzo ai fenomeni più spaventevoli. Se l'acqua presa in lieve quantità produce tri-

stissimi effetti, dall'altra parte ben poco si ha da temere dall'acqua presa in quantità superiore a quella richiesta per la nutrizione del proprio organismo. In està l' acqua eccessiva esce per la pelle sotto forma di sudore, e nell'inverno aumentandosi la quantità dell'urina esce via per l'emuntoio renale.

L'acqua adoperata in Napoli è scarsissima, e gioverà riferire quì le parole stesse del Professore d'Igiene dell'Università sig. Marino Turchi per dinotare meglio questa gravissima mancanza: « E in Napoli ove il clima è sì caldo, e sì grande il numero degli abitanti, l'acqua è tanto scarsa, che non pure manca all'abbellimento della città, ma altresì ai più urgenti bisogni della vita. Indarno vi cercheresti un rigagnolo per pubblico lavacro, o un ruscelletto per nettare le vie, e rinfrescarle nella state, nè una sola casa ove ai piani superiori l'acqua salisse pei domestici usi! E mentre a sovvenire a tutti i bisogni di una città, è riconosciuto che ad ogni individuo toccar ne dovesse almeno 100 litri, 150 per giorno, in Napoli ne ha appena 26 e forse meno ».

In Napoli l'acqua è somministrata principalmente in quasi tutta la parte bassa della città da due canali quello della *Volla* e l'altro di Carmignano. Le sorgenti di acqua limpida e buona a beversi sono al numero di cinque e tutte scarse: l'una è quella del *Leone*, la migliore tra le acque sorgive; la seconda è quella di *S. Pietro martire*, molto fredda e pura; la terza è quella detta del *Cerriglio* che va a scorrere in una piccola fontana che trovasi nella strada detta *Molo piccolo*; la quarta è quella di *S. Lucia* e la quinta finalmente è quella di *S. Barbara* che trovasi in *piazza Francese*. La parte elevata della città è fornita, benchè scarsamente, di acque piovane.

*Acquavite, Vino, Birra e Sidro*

Non è raro in Napoli il vedere taluni del popolo minuto, che non hanno tanto da soddisfar la fame, far uso giornalmente dell' alcool allungato in acqua in modo da costituire l'acquavite. Per buona ventura tale uso è oltremodo riprovato e viene riguardato come gravissimo vizio da quasi tutto il popolo.

L' acquavite può ottenersi dalla distillazione di molte sostanze alcooliche e feculente come il vino, il sidro, il grano, i pomi di terra, la fecola, la melassa, le barbabietole ecc. Essa alcune volte ha un gusto piacevole, come quella ricavata dal vino; altre volte è disgustosa, come l'acquavite di grano, di fecola: e viene raramente adoperata dal nostro popolo.

Assai più adoperato è il vino, che insieme col pane e col formaggio costituisce l'alimentazione giornaliera di moltissimi individui. Verso il 1845 si consumavano 200 mila botti di vino l'anno : dipoi la malattia dell' uva fece scemare di molto la quantità del vino, benchè il numero degli abitanti fosse cresciuto di un quarto. Ora però sia per la solforazione dell' uva, sia per altri processi, sia perchè la malattia va spontaneamente a cessare, la quantità del vino si è aumentata di tanto da superare più del doppio quella consumata negli anni decorsi.

Se nell' epoca, che non si conosceva ancora la crittogama della vite, il vino era facilmente adulterato, ora si può ritenere *a priori* l' adulterazione di tutto il vino che rattrovasi nel commercio.

Il consumo dei vini rossi supera di molto quello dei vini bianchi; che anzi pare indubitato che il popolo minuto adoperi esclusivamente i primi.

Benchè generalmente parlando i vini che si fanno nelle provincie meridionali d'Italia sieno di buona qualità, pure i vini che fornisce la provincia di Napoli sono anche migliori, non lasciano nulla a desiderare, e bene manifatturati si riesce a simulare i più pregiati vini stranieri.

La birra è pochissimo usata dal popolo minuto, che preferisce di molto l'acquavite ed il vino; benchè il costo del vino ecceda ancora quello della birra.

Non farò menzione particolare del sidro, non essendo neanche conosciuto dal popolo minuto in Napoli.

Il caffè, il thè ed il cioccolatte non formano parte ordinaria dell'alimentazione del popolo minuto: il primo è adoperato moltissimo dalle classi agiate della città, il thè è appena conosciuto e da molti è riguardato ancora soltanto come medicamento; il cioccolatte poi è usato da pochissimi e solo delle classi agiate.

## CAPITOLO III.

### VALORE NUTRITIVO E DIGERIBILITÀ DELL' ALIMENTAZIONE DEL POPOLO MINUTO IN NAPOLI MESSA IN RELAZIONE COLLE CONDIZIONI METEOROLOGICHE DEL NOSTRO CLIMA.

---

Negli alimenti, lo ripetiamo, fa uopo considerare la quantità e la qualità, talchè l'una senza l'altra non basta, e muore d'inedia quell'individuo che si ciba abbondantemente soltanto di zucchero e di grasso, come muore d'inedia quell' altro che riempiendosi lo stomaco di albumina non si cura di somministrar al proprio organismo gli elementi necessarii per la respirazione. In Napoli, considerando la temperatura elevata del clima, è conveniente, anzi dirò meglio, è necessario far uso di una quantità di grasso e di fecola che in altri climi sarebbe insufficiente.

Nell'organismo animale il grasso ora trovasi costituir parte integrale dei tessuti e varia pochissimo, di maniera che, morto l'individuo per fame, trovasi che il grasso è diminuito soltanto di lievissima quantità; ora al contrario costituisce un deposito nel tessuto cellulare che varia in ragion diretta della quantità di grasso che trovasi negli alimenti. Se si vuole sostenere la regolare nutrizione del proprio organismo, è necessario che si somministri tanto grasso giornalmente per quanto se ne perde colla respirazione e colle secrezioni.

I nostri alimenti contengono ancora una quantità notevole di fecola o amido, che per servire alla sua deputazione fisiologica ha bisogno di trasformarsi in zucchero, rendendosi per tal guisa solubile e facile ad essere assorbito e di più capace di ridursi coll'ossigeno atmosferico in acido carbonico ed acqua per sostenere la respirazione e la calorificazione. Egli è vero però che secondo le esperienze di Oesterlen, del Moleschott, del Marfels e più di tutti di Crocq, che scrisse una memoria premiata dall' Accademia reale del Belgio, i granellini di amido potrebbero introdursi nei vasi assorbenti; ma è questo un fatto abbastanza difficile a potersi sempre comprovare ed in ogni caso la quantità minima di fecola assorbita ci permette di non tenerne conto.

Più dei grassi però e di tutte le sostanze idrocarbonate, è indispensabile per una buona nutrizione l' uso copioso delle materie albuminoidi. Sono queste principalmente che servono per la nutrizione del tessuto muscolare e del nervoso; i due tessuti cioè che sostengono le funzioni animali, mercè le quali l' organismo reagisce potentemente sul mondo esterno.

Tutte le sostanze suddette compongono gli alimenti, i quali possono variare moltissimo nel grado di digeribilità e di valore nutritivo; due cose essenzialmente diverse e distinte fra loro. Ed invero, la carne di bue ha un valore nutritivo certamente superiore alla carne di pesce, eppure quest' ultima si digerisce assai più facilmente. La digeribilità vien misurata dal tempo che impiegano i diversi alimenti per subire l'azione dei succhi digerenti; il valore nutritivo è misurato dalla quantità di sostanza adatta alla nutrizione dei nostri tessuti somministrata dai diversi alimenti.

Premesse queste poche idee, ci sarà facile il dimostrare come l'alimentazione del popolo minuto in Napoli non pecca in quantità, ma sibbene è innormale per la qualità. Nè po-

tea essere altrimenti; poichè da una parte la nostra città è situata in pendio sul mare feracissimo di pesci, e dall' altra parte ha campagne ubertosissime, che opportunamente coltivate forniscono una messe abbondante in modo da superare le aspettative dell'agricoltore. E pure, in mezzo a tanti doni naturali, non v'ha città in Italia dove l'alimentazione trovisi in peggiori condizioni di Napoli.

Il difetto principale che abbraccia tutti gli altri è la insufficienza dei principii azotati, che vengono forniti specialmente dalle carni dei diversi animali. In Parigi e in Londra il consumo relativo delle carni supera quello che se ne fa in Napoli di molto, benchè fossero tali le condizioni del clima di Napoli che questa città dovrebbe ancora superare le altre due nell'uso della carne; nel mentre che dovrebbe consumare una quantità minore di grasso e di fecola.

Dalle esperienze e dalle osservazioni dei Fisiologi risulta chiaramente che l'umano organismo possiede una sorgente di calorico del tutto indipendente dall'ambiente in cui si trova; ma se l'uomo può gettarsi in mezzo ai ghiacci della Siberia, o sfidare l'ardente calore dell' Africa, egli è perchè l'alimento è tale che ora aumenta l'interno calore se diminuisce l'esterno, ed ora sostiene una debole combustione se aumenta la temperatura dell'ambiente nel quale si vive. Il Samoiedo, che va alla pesca esponendosi ad un freddo intensissimo, ha bisogno di tracannare tanto olio di pesce, che presso di noi sarebbe sufficiente per moltissime persone. Or calcolando il medio della temperatura in Napoli, che in tutto l'anno supera di assai il grado della temperatura di Londra e di Parigi, ne segue che in queste ultime città dovrebbesi consumare una quantità maggiore di sostanze grasse ed idrocarbonate per aumentare la combustione respiratoria, e quindi la produzione di calorico animale.

Riesce impossibile il poter precisare con esattezza matematica la quantità dei principî azotati e dei non azotati, che deve consumare ciascun individuo giornalmente in Napoli. Certo è peraltro che variando la natura dei mestieri e delle diverse occupazioni, ed ancora le condizioni atmosferiche, deve variare nello stesso tempo la proporzione dei principii alimentari.

Allorchè si considera la sorprendente diversità di temperatura che esiste in due regioni distanti fra loro, e si riflette d'altra parte che nello stesso grado si differenzia l'alimentazione, noi sarem condotti a credere che la medesima differenza debba ritrovarsi nel regime di està e d' inverno; poichè le stagioni possono paragonarsi a due climi differenti, come la diversità dei climi spesso ci dà l'immagine della diversità delle stagioni. In està aumenta la traspirazione cutanea, ma diminuisce la proporzione di acido carbonico che si espira continuamente e la quantità di urina, e perciò di urea che vi si trova disciolta. Adunque i principali prodotti di decomposizione, l'uno delle sostanze non azotate l'altro delle azotate, sono diminuiti, ed in pari tempo deve scemare la quantità degli alimenti che vengono somministrati all' umano organismo. E siccome l'energia, il vigore di un organismo non vengono misurati dalla quantità di grasso, che come materia inerte si depone nel tessuto cellulare, ma sibbene dall'attività della respirazione e della circolazione, dall'attività infine dei processi nutritivi, ne segue che un lavoro che sembraci duro e penoso in està si rende facile ed agevole in inverno, e lo stesso cammino che in està spossa le forze ed abbatte l'intera economia costituisce nell' inverno una piacevole passeggiata. Nella primavera e nell' autunno si risente principalmente la influenza del cangiamento delle stagioni, e l'umano organismo la subisce senza saperlo.

Lo stesso cibo, che prima pareva insufficiente, comincia nella primavera a divenire indigesto: il succo gastrico ed intestinale non vale più a ridurlo tutto in chimo, e quindi le nausee, le flatulenze, il peso allo stomaco, la stitichezza o la diarrea, e simili altri fenomeni. La vita, che sembra diminuire nelle funzioni vegetative, si accresce di molto in quelle riproduttive, e da ciò la primavera diventa la stagione degli amori. Al cader delle foglie, al contrario, rinasce l'attività dell'organismo, la circolazione e la respirazione si accelerano, crescono d' intensità i morbi, ed aumenta il numero delle morti, perchè è legge in natura che la durata del travaglio è in ragione inversa della sua energia. A quale stagione si deve paragonare il clima della nostra città? Presso di noi havvi una continua primavera che rende insopportabili gli alimenti delle regioni fredde, notevoli per abbondanza e per eccessiva proporzione delle materie grasse. Anche le persone agiate presso di noi fanno uso continuo di bevande semplici e rinfrescanti, l'uso dei frutti è abbondantissimo e comune a tutti gl'individui: presso di noi si fanno le più deliziose bevande ghiacciate, le migliori gragnolate, e nella stessa Italia, a dimostrare che un sorbetto è squisito, gli si dà l'epiteto di napoletano.

Il clima d'Italia è in generale dolce ed assai mite, e da tutte le parti di Europa accorrono a migliaia i forestieri per menare una vita contenta e tranquilla sotto il nostro bel cielo; pure nel dispensare i suoi doni la natura è stata molto più prodiga a Napoli.

Secondo i calcoli riferiti nella statistica medica del prof. Salvatore de Renzi, in Napoli la temperatura annuale è di oltre 13 gradi del termometro di Reaumur. In està di raro il termometro giunge a trenta gradi ed in inverno raramente e soltanto nella parte elevata si abbassa fino a 2 gradi sotto

lo zero. In Parigi talune volte all'està, nelle prime ore pomeridiane, la temperatura supera quella di Napoli, perchè arriva fino a 32 gradi; ma dopo poche ore, la temperatura si abbassa di tanto che tutti son costretti a rivestirsi di abiti più pesanti. « Nella nostra città poi (dice il de Renzi) il calore, sebbene meno intenso, tuttavia è più durevole, e talora nella sera e solo nel corso della notte e del mattino la macchina può prendere un leggiero ristoro dall'intollerante calore del giorno ».

Ponendo mente alla temperatura della nostra città, siam costretti a conchiudere che l'alimentazione debba essere inferiore per quantità a quella adoperata in Parigi e negli altri climi più freddi, e debba contenere una minor proporzione di sostanze grasse ed idrocarbonate, nel mentre che la quantità dell'acqua deve essere maggiore.

Il Lecanu ed il Dumas ritengono che in 24 ore si perdono per le vie urinarie 32 grammi di urea, che corrispondono a 15 grammi di azoto. A questi Payen aggiunge altri 5 grammi per le secrezioni ed escrezioni dalle vie polmonali, cutanee e digestive, sicchè tutta la perdita di azoto è di 20 grammi. Lo stesso calcola a 310 grammi la quantità di carbonio che si perde giornalmente dall'organismo: questi calcoli differiscono poco da quelli di Dumas, che valuta la perdita giornaliera di carbonio a 300 grammi.

Ora ponendo in relazione le diverse condizioni atmosferiche di Napoli con quelle di Parigi e dell'intera Francia, e tenendo conto nello stesso tempo dell'alimentazione, che si usa nella nostra città dagl'individui sani e robusti del medio ceto, ci troviamo astretti a conchiudere che l'alimentazione in Napoli deve essere alcun poco inferiore a quella della Francia e che questa diminuzione deve principalmente aver luogo nelle materie grasse e idrocarbonate. Laonde

non esitiamo di asserire che in Napoli ciascun individuo deve far uso giornalmente di un' alimentazione che contenga 19 a 20 grammi di azoto e 300 di carbonio, cioè 10 grammi meno della quantità adoperata nella Francia.

Esaminiamo ora i cibi adoperati dal popolo minuto in Napoli collo stesso ordine come li abbiamo esposti nel capitolo precedente, per apprezzare il loro valore nutritivo e la loro digeribilità.

## ALIMENTAZIONE DEI FACCHINI DELLA DOGANA

L'alimentazione dei facchini della dogana è il perfetto contrapposto dell'alimentazione del restante del popolo minuto: essi consumano giornalmente 33 once di pane o di cibi equivalenti, 24 once e 1/2 di carne; cioè 1056 grammi di pane e 784 grammi di carne. Una tale quantità di pane contiene 317 grammi di carbonio ed 11 grammi di azoto. La carne adoperata contiene 24 grammi di azoto e 86 di carbonio. La quantità totale dell'alimentazione è la seguente:

| | Carbonio | Azoto |
|---|---|---|
| gr. | 403 | 35 |
| Razione normale | 300 | 20 |
| Sopravanzo | 103 | 15 |

Sicchè l'alimentazione dei facchini della dogana eccede di un quarto il vitto regolare pel carbonio e più di un terzo per l'azoto. Se un medico fisiologo, o un chimico, che si trovasse molto innanzi nella conoscenza delle organiche metamorfosi, avessero voluto tracciare una norma regolare di alimentazione ai facchini, essi non avrebbero certamente designato una razione di cibo diversa da quella che viene adoperata.

I facchini fanno continui sforzi per sollevare enormi pesi, e quindi la circolazione trovasi accelerata per l'azione muscolare del pari che la respirazione. La proporzione dell'acido carbonico espirato aumenta, e si accrescono ancora le metamorfosi regressive dei tessuti e perciò la quantità dell'urea e dell'azoto. Con ciò si spiega esattamente l'aumento della proporzione dell'azoto e del carbonio: e si noti che l'azoto è aumentato più di un terzo, nel mentre che il carbonio è aumentato solo di un quarto. Negli sforzi muscolari si decompone principalmente la sostanza azotata, che costituisce i muscoli, e perciò i facchini della dogana, nel mentre che perdono una proporzione maggiore di carbonio per l'attivata respirazione, vanno soggetti ad una perdita relativa di azoto anche più eccedente per la natura del loro lavoro. Qui è l'istinto istesso che ha imposto l'adeguata alimentazione, ed il calcolo della scienza che vien dopo non fa altro che trovar la ragione di quanto si è praticato.

Un'altra osservazione ci offre l'alimentazione dei facchini. Io non ho finora tenuto calcolo del vino da essi adoperato: pure, secondo la loro spontanea asserzione, la quantità è maggiore in inverno che in estate. Anche in ciò la pratica volgare è di accordo coi dati della scienza: il vino costituisce principalmente un alimento respiratorio, l'alcool bruciandosi fornisce acido carbonico ed acqua, ed accresce il calorico animale che si mantiene per tal guisa nell'inverno allo stesso grado che in estate.

### ALIMENTAZIONE DEI POVERI DETTI DI S. GENNARO

I poveri hanno in taluni giorni, nei quali è somministrato un cibo migliore, 24 once di pane o cibi equivalenti e 5 once meno $^1/_4$ di carne, cioè 768 grammi di pane e 152 grammi di carne.

Per istabilire il valore nutritivo, si faccia il seguente confronto:

*Alimentazione dei poveri*

| | Carbonio | Azoto |
|---|---|---|
| Carne . . . . . . . . . | 17 | 5 |
| Pane . . . . . . . . . . | 230 | 8 |
| Alimentazione totale . . . . . | 247 | 13 |
| Alimentazione normale . . . | 300 | 20 |
| Deficienza . . . . . . . . | 53 | 7 |

È sufficiente questa alimentazione ai poveri racchiusi nel detto albergo? L'età di tutti gl' individui oltrepassa ordinariamente 60 anni; sono tutti di una cattiva costituzione, ed escono spesso per seguire i funerali del medio ed alto ceto. Un vecchio di 102 anni, secondo l'esperienza fatta da Andral e Gavarret, perdeva soltanto colla respirazione grammi 141,60 di carbonio, nel mentre che un individuo di età e statura media, secondo lo Scharling, perde colla respirazione 227 grammi ed 85 centesimi; e calcolata col Payen la perdita addizionale pel lavoro, si ha la quantità di 250 grammi.

Si vede chiaramente da questi fatti che la quantità di carbonio somministrata ai poveri per mezzo degli alimenti è uguale a quella richiesta dai bisogni dell' organismo. Lo stesso però non avviene per l'azoto; poichè se di carbonio manca $^1/_6$, di azoto manca più di $^1/_3$, e quindi la proporzione è perfettamente insufficiente. Si rifletta d'altronde che noi abbiamo preso ad esempio la domenica, cioè il solo giorno nel quale il povero si ciba di un po' di carne: nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì alla carne vengono surrogati i

legumi, i quali a dir vero sono molto nutrienti, perchè contengono una quantità di legumina maggiore della fibrina della carne. Solamente sono i legumi poco adatti per l' età avanzata, poichè il loro involucro esterno risulta di cellulosio perfettamente insolubile, o solubile appena nei liquidi digerenti. Quindi, se il vecchio per l'ordinaria mancanza di denti non può praticare una buona masticazione da rompere l' involucro insolubile, i piselli, le lenticchie, i faginoli passeranno facilmente indigeriti nelle fecce; siccome lo dimostra l'osservazione giornaliera delle materie fecali dei vecchi.

Nei giorni di martedì, giovedì e sabato le minestre verdi non possono surrogare la carne ed i legumi; poichè il cellulosio, che compone in gran parte le diverse specie di cavolo, va quasi tutto perduto, le sostanze idrocarbonate utili alla nutrizione sono in debole quantità e l'albumina solubile arriva appena ad un mezzo centesimo. Se a ciò si aggiunge che i nove decimi del peso degli erbaggi sono costituiti dall'acqua, si vedrà chiaramente l' insufficienza dell' alimentazione in esame, e verrà comprovato anche un'altra volta quel che asserivamo da principio, cioè la scarsezza di principii azotati nell'alimentazione del nostro popolo.

## ALIMENTAZIONE NEGLI ASILI INFANTILI

È inutile l'esaminare in particolare ed estesamente l'alimentazione degli asili infantili, dopo quel che abbiamo detto dell'alimentazione in generale. Senza calcolare la quantità scarsissima di formaggio, le fanciulle ricevono ordinariamente 297 grammi di pane o cibi equivalenti, cioè circa 90 grammi di carbonio e 3 di azoto. Alcuni giorni ricevono carne o legumi, ma in quantità tanto scarsa che un rotolo di carne vien diviso in 20 allieve ed un rotolo di fagiuoli in 14.

Abbiam tenuto conto della minore quantità di acido carbonico che viene espirato giornalmente, ed ancora di tutto il restante che si perde colle secrezioni ed escrezioni: abbiamo calcolata ancora la minore quantità di azoto richiesta dall'età, e pure abbiamo ritrovato l'alimentazione assai insufficiente. La mancanza principale è al solito nell'azoto, e a meno che nell'avvenire non si ponga riparo a questo grave difetto, si perpetuerà presso di noi quella generazione di donne pallide, deboli, infermicce, deturpate dalla scrofola, e spente nel fiore degli anni dalle conseguenze del vizio linfatico.

## ALIMENTAZIONE DELLE BALIE DELL'ANNUNZIATA

Importantissima è questa alimentazione, perchè è destinata non solo al mantenimento di una donna adulta, ma ancora alla conservazione ed all'accrescimento dell'organismo di uno o più bambini. Ciascuna balia riceve giornalmente once 13 $^1/_4$ di pane o cibi equivalenti, once 8 $^1/_4$ di carne o cibi equivalenti, once 3 di formaggio ed once 3 $^1/_4$ di lardo.

| | Azoto | Carbonio |
|---|---|---|
| Corrispondono in tutto ad . | 27 | 537 |
| Razione normale . . . | 20 | 300 |
| Superfluo . . . . . | 7 | 237 |

Si noti che in questa e nelle altre alimentazioni noi non abbiamo tenuto conto dei grassi, sì perchè il difetto principale trovasi nella mancanza di azoto, ed i grassi non ne contengono; sia per non moltiplicare di troppo le cifre, che renderebbero impossibile un esatto calcolo ed ingenererebbero confusione.

Benchè l'alimentazione delle balie dell'Annunziata fosse superiore a quella necessaria ad una donna che non allatta, pure è da ritenersi che gli 8 a 9 grammi di azoto superflni, divisi per due bambini e qualche volta anche tre, non sono affatto sufficienti. Per tal motivo, due casi possono avverarsi; o la donna lascia succhiare i bambini finchè sono sazii, ed allora il latte vien fornito in parte a spese delle carni stesse della donna, che subitamente dimagrisce; o pnre, ciò che è più freqnente ad avvenire, la balia fa sncciare i bambini finchè trovasi latte raccolto nelle mammelle, senza sforzarle ad una eccessiva secrezione, ed allora il piccolo organismo del bambino va in breve soggetto a deperimento. Pel bene dell'umanità, noi vedremmo volentieri che i fatti dessero una smentita a qnanto asseriamo : ma pur troppo dolorosamente essi non fanno che confermarlo. Difatti spaventevole è il numero della mortalità fra gli esposití, ch'è di circa 78 sopra 100 nel primo anno della vita, e di quasi tutto il restante nel secondo.

GRANDE ALBERGO DEI POVERI

Nei giorni di lunedì e martedì i poveri hanno soltanto pane o cibi equivalenti, che calcolati all' insieme equivalgono a:

| | Carbonio | Azoto |
|---|---|---|
| | 240 | 8 ½ |
| Alimentazione normale. . . | 300 | 20 |
| Deficienza . . . . . . . | 60 | 11 ½ |

Nel giorno di domenica l'alimentazione è migliore, perchè vi si aggiungono 128 grammi di carne, cioè circa 5 gram-

mi di azoto e 14 di carbonio oltre i $^{2}/_{100}$ di grasso. Nel sabato alle 4 once di pasta viene surrogata la minestra vegetale. Nel giorno di venerdì i poveri, invece della pasta, ricevono fagiuoli.

L'insufficienza di una tale alimentazione si pare a prima vista: non solo è scarsa la quantità dell'azoto, ma v'ha difetto ancora di principii alimentari respiratorii rappresentati dal carbonio. Anche la piccola aggiunzione di carne, che si fa la domenica, evidentemente non basta a colmare il vuoto, e di più per una strana usanza si migliora l'alimentazione nel solo giorno che i poveri non travagliano. Nei giorni, nei quali i poveri ricevono la minestra verde, l'alimentazione è ancora peggiore: la gran quantità di materia indigeribile rappresentata dal cellulosio, la grave proporzione dell'acqua e la scarsa quantità di sostanze azotate, rendono una tale minestra pochissimo nutriente. L'alimentazione coi fagiuoli è la migliore per la grande quantità di sostanza azotata che contengono, per la debole proporzione di acqua, e perchè la razione di once 7 è maggiore di quella della pasta.

« Anche nell'alimentazione in esame il difetto principale rattrovasi nelle proporzioni dei principii azotati; poichè, mentre il carbonio manca solo di un quinto, e potrebbe bastare ai bisogni dei poveri quasi tutti adolescenti, l'azoto per contrario manca più della metà ed è per la sua insufficienza disadatto ad una buona alimentazione ».

Conchiudiamo che l'alimentazione adoperata nel grande albergo è perfettamente insufficiente, anche ponendola in relazione coll'età e coi mestieri esercitati. Egli è vero che l'età ordinaria è molto piccola e che pochi individui soltanto sorpassano l'epoca della pubertà; ma si ponga mente alla quantità addizionale di alimenti che si richiede per la natura dei loro mestieri, e si troverà l'alimentazione usata sem-

pre inferiore ai bisògni dell'umano organismo. S'aggiunga a ciò che il vitto è lo stesso per tutte le età e per tutti i mestieri, e si vedrà facilmente quanto lo stesso sia scarso per gl'individui inoltrati negli anni, e che esercitano un mestiere che richiede l'energico esercizio muscolare.

Abbiamo passato in rivista l'alimentazione adoperata nei diversi alberghi dei poveri, e l'abbiamo trovata per ovunque insufficiente e priva della necessaria quantità di principii azotati. I soli facchini adoperano una alimentazione opportuna e razionale: essi col loro mestiere guadagnano tanto da trovarsi, relativamente agli altri del basso popolo, in una mediocre agiatezza, e l'istinto della propria conservazione prescrive loro un genere di alimentazione assai più adatto di quello prescritto nei diversi stabilimenti da illuminati governatori.

## IDEE GENERALI SUGLI ALIMENTI

Ci resta ora a vedere il valore nutritivo e la diversa digeribilità degli alimenti presi isolatamente.

### CARNE

La carne fa la carne. Ecco un adagio volgare che giammai si è ritrovato fallace. I principii azotati vengono disciolti e modificati dal succo gastrico e passano nel sangue, di là nei principali tessuti dell'umana economia, il muscolare ed il nervoso. Quindi è che con una alimentazione, nella quale predomina la carne, l'energia muscolare arriva al sommo grado, ed in pari tempo l'innervazione mostrasi svegliata, attiva, animata. I muscoli bene nutriti danno all'individuo il sentimento della propria forza, e perciò l'audacia e le forti

passioni caratterizzano l'uomo carnivoro. Non v'ha cibo, che meglio della carne accoppiasse ad un alto valore nutritivo maggiore digeribilità: eccetto il grasso, tutta la carne cotta opportunamente si digerisce in breve tempo e passa nel sangue.

L'operaio ha bisogno della carne: anche una debole quantità di questo alimento preso giornalmente moltiplica il lavoro e compensa con usura il povero operaio che l'adopera. L'operaio inglese supera di tanto tutti gli operai di Napoli per quanto il suo roast-beef supera in valore nutritivo un pò di pane e di legumi, che costituisce l'alimentazione adoperata presso di noi.

La carne però non ha sempre lo stesso valore nutritivo, e l'operaio, che appena guadagna tanto da potersi sostenere travagliando l'intera giornata, bisogna che cerchi non quella che solletica il gusto, ma quella che fornisce una maggiore quantità di principii nutrienti. In generale la carne degli animali nello stato selvaggio o degli uccelli presi alla caccia nutrisce meno delle altre, perchè il grande lavoro muscolare e l'attività della respirazione consumano presto la sostanza organica azotata dei muscoli, riducendola in creatina, creatinina, ed acido inosico. La carne dei pesci è meno nutriente di quella dei mammiferi per la maggiore proporzione di acqua, di gelatina e di grasso. Per buona ventura fin quì la scienza è di accordo coll' uso volgare in Napoli, dove non per elezione ma per risparmio si preferisce la carne dei mammiferi addomesticati a quelli che vivono nello stato selvaggio ed ai pesci.

Il modo di cottura poi adoperato in Napoli è il più irrazionale che si conosca, e tale da meritare gravi rimedii se non si vuole perennare la dispersione, che si fa attualmente, di principii alimentari. La carne lessa è la più adoperata,

benchè per essere digerita ha bisogno di un tempo maggiore che la carne arrostita. Secondo le esperienze praticate da Beaumont sull'uomo del Canadà, la carne arrostita è digerita in 3 ore e $^1/_2$, quella bollita in 4 ore. Ciò dipende da che nella carne arrostita si produce una lieve quantità di acido acetico, che aiutando di molto la dissoluzione dell'albumina, rende la carne tenera e facile a digerire. Nella carne bollita la fibrina muscolare si cangia parte in biossido e parte in tritossido di proteina; il biossido è del tutto insolubile, mentre al contrario è solubile il tritossido. La grande proporzione di biossido, che si forma, fa sì che la carne lessa non si digerisca facilmente, e per tal motivo mi è stato sempre facile di riscontrare nelle fecce, coll' aiuto del microscopio, particelle di carne quando aveva alimentati i cani con carne bollita, nel mentre che non le ho riscontrate quando ho somministrato la stessa quantità di carne arrostita.

Altro gravissimo difetto, nel modo di cuocere la carne, si ritrova nell' uso di graticole malamente costruite, perchè composte soltanto di piccole spraughe di ferro senza alcuna incavatura. A misura che la carne si cuoce, il grasso si fonde e cade sul fuoco, e col grasso si perde ancora una notevole quantità di sostanze azotate e di sali della carne. In Inghilterra al contrario le graticole sono formate da spraughe di ferro incavate nella parte mediana, dove scorre il liquido assai nutritivo che sfugge dalla carne e va a cadere in un apposito recipiente, dal quale poi è versato sulla stessa carne quando si appresta in tavola.

« PESCI ED ANIMALI INVERTEBRATI »

« Ad onta che la nostra città s'elevasse come ad anfiteatro sul mare feracissimo di pesci, pure se si eccettuino quelle specie abbondantissime nel commercio che ci vengono dai

mari del Nord, in generale il nostro popolo ne fa poco uso, e si limita solo a talune specie più abbondanti nel nostro golfo, meno delicate e piacevoli al gusto delle altre e quindi di un costo inferiore. La ragione di un tal fatto è che Napoli è circondata da campagne ubertosissime, che forniscono una messe facile ed abbondante: laonde il pane ed i legumi vanno presso di noi ad un prezzo così discreto che non si potrebbe ottenere certamente colla stessa moneta una eguale quantità di pesci; e poichè il basso popolo non bada a ciò che si digerisce bene e nutrisce opportunamente, ma solo al diverso costo degli alimenti, così si comprende di leggieri il poco consumo di pesci ».

« Pure considerata in riguardo alla sua facoltà nutritiva, alla sua digeribilità ed alla sua chimica composizione, la carne di pesce fornisce un prezioso alimento, che supera talvolta ancora le ottime qualità alimentari della carne di animali bovini e pecorini. Essa infatti risulta di acqua che forma quattro quinti del suo peso, da gelatina in maggior proporzione di quella che trovasi nella carne degli animali bovini, da fibrina muscolare ed albumina, da lievissima quantità di sangue, la qual cosa dà ragione del suo colorito biancastro e molto pallido, da materie grasse e da diversi sali ».

« Nella carne di pesci rattrovasi un principio grasso fosforato, che costituisce parte propria ed essenziale della sua composizione; un tal fatto però non è cagione di una straordinaria eccedenza di fosforo, poichè l'albumina della stessa carne, a differenza di quella che trovasi nella carne dei mammiferi e degli uccelli, non contiene fosforo, e compensa in certa guisa l'eccesso di questo principio che si rattrova nella materia grassa ».

« In riguardo alla digeribilità, cioè al tempo necessario per subire l'azione dei succhi digerenti, la carne dei pesci

supera in generale le diverse specie di carne dei mammiferi e degli uccelli. Un semplice sguardo al quadro seguente basta a dimostrare la verità di questa asserzione »:

| « Qualità di alimenti | Tempo necessario alla digestione |
|---|---|
| Trote e Salmoni freschi e fritti. . . | Ora 1 e min. 30. |
| Costoline di cavrinolo bollite . . . | Ora 1 e min. 35. |
| Gallo d'India domestico bollito. . . | Ore 2 e min. 25. |
| Agnello fresco bollito . . . . . | Ore 2 e min. 30. |
| Bue fresco, magro, secco, arrostito. . | Ore 3 e min. 30. |
| Vitello fresco fritto . . . . . . | Ore 4 e min. 30 ». |

«Sicchè in generale la carne di pesce è più digeribile delle altre specie di carne, ed anzi supera ancora quasi tutti gli altri alimenti, dei quali si è esaminato finora dai Fisiologi il vario grado di digeribilità. La carne però dei pesci salati e disseccati è assai meno digeribile di quella dei pesci freschi, ed è dispiacevole che specialmente di questi si abbia maggior consumo e si debba alimentare il popolo minuto. I pesci accennati conservati a lungo acquistano spesso una durezza singolare, in modo che posti a macerare nell'acqua non si rammolliscono di tanto da potere esser cotti se non dopo l'elasso di più giorni.

« In quanto al valore nutritivo poi, la carne di pesce è di tanto inferiore alla carne dei mammiferi e degli uccelli per quanto questa ultima è inferiore alla prima nel grado di digeribilità. La molta quantità di gelatina, la maggiore proporzione di acqua, la minore quantità di fibrina muscolare ed albumina rendono la carne di pesce meno atta alla nutrizione nello stesso tempo che ne facilitano la dissoluzione nei liquidi digerenti. Laonde la carne di pesce fresco è propria degli stomachi delicati e degl'individui deboli ed infermic-

ci, a cui è sufficiente un lieve alimento purchè di facile digestione: la carne poi degli animali bovini e pecorini è propria degli stomachi forti, che digeriscono tutti gli alimenti colla massima facilità, e degl'individui che per l'esercizio energico e prolungato dei loro muscoli hanno bisogno d'ingoiare una maggiore quantità di fibrina ed albumina ».

« La proporzione di gelatina o di grasso fosforato rende talune specie di pesci meno adatte alla nutrizione ed alla digestione: del pari la durezza della carne talvolta fa risentire con difficoltà l'azione del succo gastrico. Di ciò non mi occuperò ulteriormente, essendo quasi eccezionale l'uso del pesce fresco per alimento del popolo minuto: maggiore considerazione invece meritano lo *stocco* ed il *baccalà*, che sono spesso ed abbondantemente adoperati. La durezza delle loro carni, per le preparazioni che subiscono, le rendono di difficilissima digestione: laonde gl'individui deboli, dopo essersene cibati, avvertono peso allo stomaco ed il pesce vi rimane indigerito per un tempo considerevole. Ma gl'individui di forte costituzione e di stomaco molto valido, come è in generale la maggior parte degli artigiani, possono farne uso con vantaggio grandissimo; poichè, nel mentre la difficoltà della digestione di questi pesci è superata dal loro stomaco, il loro organismo d'altronde riceve un cibo animale e ricco di principî albuminoidei ».

« I molluschi dal basso popolo vengono quasi esclusivamente adoperati come condimenti, cioè o per farne una zuppa insieme col pane, o ancora per cuocerli insieme co' maccheroni. La loro carne del resto è pochissimo nutriente per la forte proporzione di acqua che contiene, per la scarsa quantità di principii albuminoidei e per la forte proporzione di gelatina. Talune specie, come dimostrerò in prosieguo, riescono assolutamente nocive ».

## UOVA E LATTE

Non v'ha dubbio alcuno che le uova costituiscano un prezioso alimento che contiene nelle debite proporzioni non solamente i principii necessarii per la combustione respiratoria, ma eziandio quelli che sono indispensabili per la nutrizione dei tessuti. Tutti questi pregi però sono nulli per la gente povera, a cagione del loro prezzo elevato, e quindi quasi tutta la quantità che se ne consuma in Napoli è adoperata dalle altre classi più agiate.

Non cade dubbio alcuno intorno al valore nutritivo del latte, che costituisce nei primordii della vita il solo alimento somministrato dalla natura. Pure in Napoli scarsissimo è il consumo di un tale alimento, ed il popolo minuto l'adopera quasi esclusivamente in casi di malattie. A Parigi il latte vendevasi a caro prezzo prima dello straordinario sviluppo di strade ferrate, che hanno reso il commercio più agevole e più spedito; ottenevasi anche a basso prezzo, quando però vi era mescolata molta acqua. Attualmente il latte si ottiene allo stesso basso prezzo di prima, ma privo perfettamente di acqua. A Napoli non si sono ancora veduti questi benefici effetti delle strade ferrate, in parte perchè i luoghi dove esistono i migliori pascoli non sono ancora congiunti colla nostra città per mezzo di strade ferrate, ed in parte perchè non si conoscono i mezzi per conservare a lungo il latte senza farlo alterare.

Anche questo alimento, che la natura largiva alle madri in quantità opportuna per la nutrizione dei loro bambini, spesso vien reso insufficiente per una cattiva costumanza invalsa presso di noi per amor di guadagno e per noncuranza della propria prole. Spesso le madri del popolo minuto,

dopo aver ricevuto un dato compenso, allattano ancora i figli del medio ed alto ceto, che per diversi motivi non ricevono il latte dalle proprie madri. In tal caso, due bambini sono allattati da una sola donna, che spesso somministrá un alimento insufficiente ai bisogni dei piccoli organismi. Noi non insisteremmo sopra nn tal fatto, se fosse imposto da una stretta necessità; ma spesso i soli motivi che nelle classi agiate costringono le madri ad affidare il figlio ad una balia, che spesso deve allattare ancora il proprio, sono la moda ed i piaceri di una vita dissipata che rifugge dalle cure domestiche.

## PANE

Relativamente all' alimentazione adoperata in Napoli risultante alcune volte soltanto di pane, io mi veggo nella necessità di risolvere il problema, se il pane non accompagnato da alcun altro alimento valga a sostenere la vita e le forze di un uomo adulto. Il pane contiene sostanze albuminoidee, sostanze idrocarbonate e sali; quindi anche preso isolatamente costituisce un alimento perfetto che non fa sentire il bisogno di alcun altro. Ma, come bene riflette il Payen, perchè il pane possa somministrare la dose opportuna di azoto (20 grammi), deve essere preso nella quantità di 1857 grammi. Per avere poi la quantità di carbonio necessaria all' umano organismo (310 grammi), bastano 1033 grammi di pane. Adunque l'individuo, che si nutrisce esclusivamente di pane, ha un'eccedenza di 824 gr. di questo alimento relativamente alla quantità richiesta per fornire i 300 grammi di carbonio. Un tale eccesso di principii idrocarbonati rende difficoltosa la digestione ed impone a chi adopera soltanto il pane una spesa eccedente ed inutile alla propria nutrizione. Se al contrario si adoperasse il pane commisto alla carne,

basterebbe una minore quantità di questi alimenti, per fornire tutto l'azoto ed il carbonio necessario alla respirazione, alla nutrizione ed alle secrezioni. Una tale alimentazione, secondo il Payen, dovrebbe essere composta nel modo seguente:

Razione normale.

| | | Sostanze azotate | Carbonio |
|---|---|---|---|
| Pane . . . . | 1000 gr. = | 70 | 300 |
| Carne . . . . | 286 » = | 60,26 | 31,46 |
| | 1286 = | 130,26 | 331,46 |

Ricordandoci che il nostro subbietto è l'alimentazione del popolo minuto, cercheremo soltanto di vedere se il vitto proposto può adoperarsi e surrogarsi all' attuale, anche riguardato dal lato economico.

Volendo adoperare solo pane, la quantità deve essere di once 58 ed $^{1}/_{32}$ che importa la spesa di grana 12 $^{1}/_{3}$, cioè centesimi 52 $^{1}/_{3}$. Adoperando pane e carne, la spesa viene divisa nel modo seguente:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pane . . . . . | circa 7 | grani o centesimi . . | 29 |
| Carne . . . . . . | 6 | . . . . . . . . | 26 |
| Carboni. . . . . . | 1 | . . . . . . . . | 4 |
| Totale. . . | 14 | . . . . . . . . | 59 |

La spesa maggiore, adoperando la carne, si riduce adunque a cent. 6 e $^{3}/_{4}$ ; ed ognuno comprende di leggieri come questo aumento è così tenue da potersi sopportare, senza grave disagio, da molte famiglie del popolo minuto.

Si noti che i 130 grammi di sostanza azotata riportati nel

quadro di Payen, forniscono esattamente i 20 grammi di azoto.

I cocchieri e molti operai, che consumano giornalmente un rotolo e mezzo di pane, cioè 49 once e 1/2, adoperano un' alimentazione insufficiente; poichè il pane, per costituire un alimento isolato, deve essere preso nella quantità non minore di once 58 e 1/32.

Non cesserò di parlare del pane senza notare un grave pregiudizio esistente fra noi, che rende l'uso del pane bruno inferiore di assai a quello del pane bianco. Tutto il popolo minuto crede che il pane bruno è pochissimo digeribile e quindi che debba sempre preferirsi il pane bianco; e si noti che il popolo, non facendo distinzione tra digeribilità e valore nutritivo, cade ancora nell' errore di credere che nutrisce poco il pane bruno. A confutare tale fallace credenza, basta il riflettere, che nelle cellule più esterne dell' albume dei cereali si trova una maggiore quantità di grasso e di glutine che nelle interne, e perciò il pane bruno fatto di farina non stacciata, ha una facoltà nutriente maggiore del pane bianco. Oltre al valore nutritivo maggiore, il pane bruno ha il vantaggio di potersi ottenere ad un prezzo più discreto, talchè se un rotolo di pane bianco costa 8 grani (cent. 34), un rotolo di pane bruno si ottiene per 6 grani (cent. 26). Il pane bruno è fatto pel povero: esso contiene molto cellulosio e stimola troppo l'apparecchio digerente assai più sensibile e delicato degli individui del medio ed alto ceto. « Il pane poi formato dal grano turco riesce pesante e di difficilissima digestione; il suo valore nutritivo in alcuni anni è debolissimo per la scarsa quantità di principii albuminoidei che si rattrovano nella farina di maiz ».

## LEGUMI

I legumi sono moltissimo nutrienti, perchè racchiudono tanta quantità di sostanza azotata ( legumina ) da superare quella che rattrovasi nella carne. Presi isolatamente però costituirebbero un cibo indigesto, perchè la quantità di carbonio non è proporzionata a quella dell'azoto. Ed invero, se un individuo si cibasse esclusivamente di fave, bisognerebbe che ne adoperasse 775 grammi per ottenere 310 gr. di carbonio, ma nello stesso tempo s' ingerirebbero 228,6 gr. di sostanza azotata cioè 98, 6 più della quantità richiesta. Per tal motivo non v'ha alimento migliore dei piselli, delle fave e delle lenticchie accoppiate al pane, perchè l'eccesso di carbonio del pane vien compensato dall'eccesso di azoto dei legumi. Riguardata ancora questa alimentazione dal lato economico, a me pare che siasi risoluto il problema di ritrovare un cibo più nutriente dell'attuale, che si possa ottenere per lo stesso prezzo o anche con minore spesa. Per mezzo di calcoli esattissimi mi sono assicurato, che adoperando fagiuoli e fave si viene a risparmiare circa $^1/_6$ , sicchè in ogni settimana il povero operaio ha un giorno intero, nel quale può nutrirsi col risparmio ricavato dall' alimentazione dei legumi.

I legumi, a dir vero, sono moltissimo adoperati in Napoli, ma chi considera il loro valore nutritivo e la scarsa moneta che costano, non tarda a convincersi che il popolo ci guadagnerebbe ancora di molto, se li adoperasse più abbondantemente.

I piselli, le fave, le lenticchie contengono la legumina solubile nell' acqua semplice, ma insolubile nell' acqua colla calce. Siccome l'acqua adoperata principalmente in Napoli

è la piovana, che contiene meno calce che l'acqua di fonte, ne segue che la legumina non s' indurisce, i legumi sono cotti acconciamente, e somministrano un brodo molto nutritivo.

## ERBAGGI, FRUTTI

L'uso smodato in Napoli degli erbaggi, e principalmente dei frutti, non ritrova alcuna ragione nel loro valore nutritivo, ma bensì esclusivamente nel loro prezzo assai basso. Per 9 centesimi e qualche volta anche 4 si può ottenere nella stagione opportuna un rotolo di fichi o di ciriegie: il povero si accontenta di vedersi il ventre ripieno con sì poca spesa, senza por mente che dopo un'ora ha più fame che prima.

Il cellulosio, che si ritrova nei frutti ed in tutte le minestre vegetali, non conferisce affatto alla nutrizione, e d'altra parte la scarsissima quantità di principii azotati rende questi alimenti pochissimo nutritivi. Il cellulosio può trasformarsi, al pari dell'amido, per mezzo degli acidi in zucchero: ma un tal cangiamento avvenendo con estrema lentezza, i frutti e gli erbaggi non guadagnano per questo alcun valore nutriente. A motivo della grande quantità di acqua, ed ancora per diversi acidi vegetali, i frutti divengono un cibo prezioso in està, perchè rinfrescano il sangue e forniscono incessantemente all'organismo il principio acquoso che si perde per mezzo del sudore. E presso di noi, dove vegetano rigogliosi i cedri e dove spesso 4 arance si barattano con 4 centesimi, non è da farsi le meraviglie che il popolo ne usi in quantità smodata. Allo scarso prezzo dei frutti fra noi si aggiunga l'insufficienza dell'acqua, che spesso si è costretti ad attingere in luoghi lontani: un tal difetto fa sì che molti adoperano le arance, i melloni da acqua e via dicendo, non tan-

to per satollar la fame quanto per estinguere la sete. Io son di avviso che a misura che tutta la città verrà provveduta di fresche e limpide acque, l'uso dei frutti andrà decrescendo, finchè si ridurrà a pareggiare quasi quello delle altre città.

## POMI DI TERRA E RAPE

In Napoli i pomi di terra sono pochissimo adoperati dal popolo minuto a motivo di antichi pregiudizii, e si preferisce dal medio ed alto ceto di cuocerli colla carne, nel mentre che il basso ceto li somministra ordinariamente ai porci. In ogni modo è rarissimo ch' essi vengano cotti isolatamente e adoperati per alimento.

Le patate contengono una quantità straordinaria di amido, pochissima sostanza azotata ed una quantità oltremodo piccola di materia grassa. Per la loro composizione, assai debole è il valore nutritivo delle patate prese isolatamente: unite però alla carne fanno presso a poco lo stesso effetto del pane, cioè somministrano il carbonio deficiente alla carne e completano l'alimentazione.

Le rape hanno quasi la stessa composizione delle patate: quindi è che non si saprebbe abbastanza biasimare l' uso di quegli individui, che si nutrono per parecchi giorni di rape e pane. Una tale alimentazione fornisce una quantità assai eccedente di carbonio e sì poco azoto che le forze degl' individui che l'adoperano s'infiacchiscono e deteriorano in breve tempo.

## CONDIMENTI

1. Fra tutti i condimenti il più importante è il formaggio, non solo perchè spesso viene preso isolatamente ma ancora perchè gode di un alto potere nutriente. Per la grande quan-

tità di principio azotato (caseina) che contiene, il formaggio può surrogare financo la carne; nel mentre che col grasso e collo zucchero presenta il carbonio per la respirazione. Nel formaggio fresco la caseina ed il burro non han subito alcuna modificazione, ma in quello formato da molto tempo si sono di già decomposti in parte, poichè dalla caseina si forma la leucina, l'acido valerianico e l' acido butirico, nel mentre che dal burro si forma lo stesso acido butirico e gli acidi capronico, caprilico e caprinico. Tutti questi acidi rendono il formaggio vecchio troppo stimolante e difficile ad essere bene digerito: e perciò il formaggio assai fresco, che non contiene alcun prodotto di decomposizione, riesce più digeribile, e fornisce sotto la stessa dose una quantità maggiore di principii nutritivi.

Il formaggio, che si adopera principalmente presso di noi, è il vecchio, e spesso da taluni del popolo minuto insieme col pane è adoperato come l'unico alimento. Quest' uso è oltremodo commendevole, sì perchè la spesa del pane e del formaggio presi insieme non supera quella del solo pane, e sì perchè la caseina del formaggio in principio di decomposizione provoca il cangiamento dell' amido e dello zucchero in acido lattico e grasso, e quindi facilita di molto la digestione del pane.

2. Come condimento delle diverse minestre, e per friggere il pesce e molti vegetali, dal popolo minuto di Napoli si preferisce l'olio, a motivo del suo prezzo più basso di quello della sugna e del burro. Io non cercherò di mostrare che il valore nutritivo del butirro è superiore di assai a quello dell'olio, perchè non intendo scrivere un trattato sull'alimentazione, ma sì bene notare le qualità del vitto adoperato in Napoli. Finchè il prezzo del burro sarà tanto superiore a quello dell'olio, la pratica degl'Inglesi di servirsi sempre del

butirro per condimento riesce impossibile fra noi e chi la propone diventa utopista. In Inghilterra, dove il prezzo dell'olio supera straordinariamente quello del butirro, non è meraviglia che tutti preferiscano quest' ultimo, e che il primo si vegga appena in poca quantità sulla tavola delle persone agiate.

La pratica volgare di servirsi dell'olio per condire diversi vegetali, in modo da fare l'insalata, al pari di tante altre, ha ritrovata la sua ragione scientifica. L' amido si cangia in grasso più facilmente, allorchè è mescolato ad un pò di grasso, che quando è solo; il grasso dell'olio favorisce per lo appunto questo cangiamento nell'amido dei vegetali adoperati per insalata. Lo stesso si dica del pane, sul quale si distende il butirro: la fecola del pane è più facilmente trasformata in grasso, quando vien mescolata al grasso preesistente del butirro.

3. L'aceto è un condimento preziosissimo bene adoperato, e facilita la digestione; al contrario il suo uso inopportuno può ritardarla di molto, e rendere poco nutrienti alcuni cibi che presi isolati avevano un alto valore nutritivo. Tutti i legumi, ad esempio, sono molto nutrienti; ma cotti o conditi coll'aceto la legumina si trasforma in sostanza insolubile, ed i legumi divengono indigesti. Per tal motivo è da rigettarsi l'uso del nostro popolo di friggere le fave fresche con olio, e di aggiungervi allorchè sono di mezza cottura l'aceto. Anche inopportuno è l'uso di cuocere i fagiuoli con acqua e di condirli poi ad insalata con olio ed aceto.

Assai utile è l'uso dell'aceto nell'insalata, poichè al pari di tutti gli altri acidi può determinare il cangiamento dell'amido e del cellulosio in zucchero. Lodevolissimo è ancora presso di noi l'uso di condire il pesce cotto nell' acqua con olio ed aceto: l'acido acetico che, eccetto la legumina, discioglie

le materie albuminoidee, facilita la digestione della carne del pesce.

4. Benchè fornito in massima parte dal regno minerale, pure vi sono poche sostanze così indispensabili alla nutrizione come il sale. Il sale forma parte integrale della composizione del sangue e dei tessuti; e, siccome si disperde continuamente colle secrezioni ed escrezioni, è necessario che gli alimenti ne contengano per fornirlo al sangue. È degno di notarsi che il sangue contiene sempre la stessa quantità di cloruro di sodio indipendentemente dalla diversità degli alimenti; di maniera che, se il cloruro di sodio eccede negli alimenti, aumenta ancora nelle escrezioni, se al contrario il sal comune contenuto negli alimenti è minore del bisogno, il sangue ne fornisce alle secrezioni ed escrezioni una quantità minore. « Il potere assorbente dei vasi sanguigni verso » l'acqua, dice Liebig, varia secondo che questa è più o meno salata. Se l'acqua contiene minor quantità di sale che il » sangue, allora viene assorbita con grande rapidità; se ne » contiene altrettanto, vi si stabilisce un equilibrio; se essa » ne contiene di più, non è emessa dai reni come l'acqua » meno salata, ma bensì dal canale intestinale ».

Il sale, a motivo del suo basso prezzo, in Napoli è adoperato in quantità opportuna: talune volte, per conservare la carne ed altri cibi, se ne usa in quantità superiore a quella richiesta dal bisogno. Tutto il sale consumato nella città è quello ricavato dalle acque del mare per mezzo delle così dette saline, che sono ampie vasche nelle quali si evapora lentamente l'acqua, e si raccoglie ai margini il sal comune. Il sale minerale o sal gemma appena si adopera in Calabria ed in Sicilia, dove si trova depositato in mezzo all'argilla in vicinanza dei depositi carboniferi.

Tralascio di parlare del sal gemma, che alcune volte si ri-

trova quasi puro, per occuparmi alcun poco del sal marino. Il sal comune, oltre al cloruro di sodio che ne forma l'elemento principale, contiene quantità notevoli di cloruro di magnesia, di solfato di calce, e solfato di magnesia.

Sarebbe impossibile il numerare tutti i benefici effetti del sale. Le esperienze del Boussingault, avvalorate dalle osservazioni del Liebig, ci han dimostrato il vantaggio che si ricava dall'aggiungere il sal comune ai foraggi. « I tori della » seconda scelta, dice Boussingault, dopo di essere stati af» fatto privi di sale per un anno, avevano un pelo scompo» stamente arruffato, e la cute di tratto in tratto appariva nu» da, trovandosi affatto spelata. I tori della prima scelta (che » avevano ricevuto una dose sufficiente di sale) conservava» no al contrario l'aspetto degli animali di stalla; la loro vi» vacità ed i frequenti indizii del bisogno di montare con» trastavano manifestamente coll'andamento pigro e col tem» peramento freddo che si osservava nella seconda scelta. » Non vi ha dubbio, continua Boussingault, che sul merca» to si sarebbe ottenuto un prezzo più vantaggioso per i » tori allevati sotto la influenza del sale ».

« In una memoria sull'uso del sale, premiata dall'Accade» mia di medicina di Brusselles, il dottore de Saive affer» ma, che il sal marino aumenta la fecondità virile e quella » delle femine e raddoppia i mezzi di nutrizione del feto. » Durante l'allattamento, ei dice, il sale ricevuto dalla ma» dre rende il lattante più robusto, e il latte è più nutritivo; » il sale accelera la crescenza, e fa divenir più fina la lana » dei montoni; la carne degli animali che ricevono copiosa» mente il sale è più saporita, più nutritiva e più facile a » digerire di quella dei carnivori che non ricevono sale nei » loro alimenti ». (Liebig)

Nell' opera di Burggraeve si trova dimostrata, per mezzo

di molteplici osservazioni, l'influenza salutare del sale sulla digestione, sulla crasi del sangue, sulle secrezioni, sulle funzioni della generazione, sul sistema nervoso, sulla forza muscolare, sulla conservazione dei capelli, sulle diverse costituzioni ed ancora sulle epidemie. Per tutti i fatti adunque finora raccolti, l'uso del sale è oltremodo da commendarsi; anzi dirò è indispensabile: un consumo eccessivo non arreca danni tanto gravi quanto una quantità insufficiente.

Facendoci più da presso al nostro argomento dell'alimentazione del popolo minuto in Napoli, noi faremo rimarcare che, secondo le esperienze di Lehmann e Frerichs, una debole quantità di sal comune facilità la digestione e quindi la carne col sale si digerisce più facilmente. Ciò non toglie però che l'uso abbondantissimo della carne salata presso di noi produca una notevole perdita di principii nutrienti. Salando la carne si ha una perdita singolare, che non è compensata dalla maggiore digeribilità della carne salata; poichè la salamoja che scorre dalla carne è un sugo ricchissimo di albumina e di principii nutrienti che insieme coll' acqua vengono tolti dal sale.

Il nostro sal comune, essendo ricavato dall'acqua del mare, contiene molto cloruro di magnesia: ciò giova alla digestione perchè colla temperatura del nostro corpo si trasforma il cloruro di magnesia in acido cloroidrico ed in magnesia, e tutti sanno che l'acido cloroidrico in soluzione molto allungata ha il potere di sciogliere le sostanze albuminoidee.

Lo zucchero non forma parte dell'alimentazione del popolo minuto in Napoli, a motivo del suo prezzo elevato. Pure è singolare che il suo uso non sia neanche molto abbondante presso molte famiglie delle classi agiate per taluni pregiudizii, che trovano credenza financo presso alcuni medici e chimici della nostra città. Si ritiene, ad esempio, che lo zuc-

chero abbia il potere di far cadere i denti, di alterare la digestione e di danneggiare la nutrizione. A confutare tali fallaci credenze, farò riflettere che lo zucchero ordinario trasformandosi in acido lattico deve molto conferire ad una buona digestione ed ancora il glucosio che si produce, riducendosi in acido carbonico ed acqua, costituisce un prezioso alimento respiratorio. Ciò che produce la difficile digestione dei cibi dolci, è il burro ed il grasso che vi si trovano profusi in sì gran copia da essere con difficoltà emulsionati ed assorbiti.

Non mi occupo in particolare dei pomidoro: il loro debolissimo potere nutriente dovrebbe sempre farli adoperare per condimento.

Le altre sostanze, che servono per condimento, sono poco usate e non meritano speciale menzione.

## ACQUA

L'acqua la più importante sostanza alimentare varia moltissimo nelle fisiche e nelle chimiche proprietà: dall'acqua distillata del chimico fino all'acqua naturale del mare esistono tante gradazioni intermedie, da modificare indefinitamenmente l'azione fisiologica. Anche l'acqua di pioggia, che sembra la più pura di tutte fra le potabili, contiene molta aria mescolata ed ancora alcuni sali, come il cloruro di sodio e di potassio, il solfato e carbonato di calce e di magnesia ed anche il ferro ed il manganese. L'ammoniaca le impartisce quella lieve dolcezza che la rende grata al gusto, nel mentre che la durezza dell'acqua sorgiva è dovuta alla calce. Se si pone mente alla varia quantità di cloruro di sodio, si ritroverà maggiore nell'acqua di pozzo, e scarsissima ed alcune volte anche nulla nell'acqua di fiume e di pioggia. Il Burggraeve attribuisce in gran parte a questa cagione le ma-

lattie osservate nei paesi, dove esistono solamente acque di pioggia e di fiume.

Scarsa e cattiva è l'acqua, che serve pel popolo minuto in Napoli. Le acque della Bolla e di Carmignano, che sono le più copiose, non giungono sino alla parte elevata della città, dove gli abitanti sono costretti a servirsi dell'acqua piovana spessissimo malamente raccolta e peggio conservata. Le acque di Carmignano giungono a Napoli per un acquidotto in gran parte scoverto, e perciò le materie organiche che vi cadono ad ogni istante, le foglie degli alberi, le lordure degli animali che vi si vanno a bagnare, e talvolta finanche la macerazione della canape e del lino corrompono l'acqua e la rendono oltremodo melmosa e nociva alla sanità pubblica. Noi vogliamo sperare che il primo municipio eletto e sorto dal popolo voglia porre subito riparo a sì grave difetto, indegno dei nostri tempi civilizzati.

Le acque sorgive salubri sono al numero di cinque, tutte scarse ed insufficienti ai bisogni della popolazione. Le acque piovane in generale sono malamente raccolte e peggio conservate. Dopo essere cadute sui terrazzi e sopra i cortili, dove trovano immondizie d'ogni sorta, scorrono direttamente in un serbatoio, dal quale vengono attinte senza essere state prima purificate in un' altra vasca.

L' acqua piovana viene anche malamente conservata in Napoli. L'avarizia di molti padroni di casa fa sì che i serbatoi non siano giammai ripuliti, e che vi si depositi tanta quantità di materie estranee da rendere l'acqua putrida ed insalubre. Quasi tutte le vasche sono scavate nel tufo, che non solamente a lungo andare può alterare l'acqua direttamente per la dissoluzione di molti principii, ma ancora perchè porosissimo dà luogo facilmente ad infiltrazioni di materie guaste e putrefatte che vanno a corrompere l'acqua. Si

noti ancora che un semplice muro divide quasi sempre il canale di una cloaca dal canale di un pozzo, e si vedrà facilmente quanto debba riuscire dannoso l'uso di un'acqua conservata in un modo contrario a tutte le regole igieniche. L'ultimo inconveniente è la quantità eccessiva della calce che si mescola all'acqua per la cattiva costruzione delle vasche. « In tutti quei luoghi, dice il Prof. S. de Renzi, in cui » si fa uso di acqua piovana, e specialmente nella città di Na- » poli, in alcuni luoghi di Terra di Lavoro e della Puglia, le ci- » sterne sono costruite con muraglie di calce, talora con poche » sostanze silicee, e rare volte il fondo n'è ripieno di arena » per purificare l'acque. Le muraglie ed il fondo di sostanze » calcari ordinariamente fanno impregnar l'acqua di solfato » calcare, crescono la quantità di carbonato di calce, e talora » aumentano ancora l'idroclorato della stessa base. È questa la » cagione perchè esse sono pesanti, indigeribili, e producono » flatulenze, indigestioni, idropisie, e malattie calcolose; effetti » certamente che si eviterebbero se nella loro costruzione si » facesse uso di materiali silicei, ed almeno lo strato esterno » fosse formato di silice ». Gli effetti attribuiti ai sali di calce non sono mere speculazioni, ma fatti positivi, ricavati dall'osservazione e dall'esperienza giornaliera. In molte città d'Inghilterra e della Scozia l'uso dell'acqua colla calce si accompagna ad una cattiva sanità degli abitanti, mentre nei luoghi dove l'acqua è purissima lo stato della pubblica sanità non lascia nulla a desiderare. In Glasgow è stato constatato dalla società medica che nella parte settentrionale dove l'acqua è cruda, e perciò piena di calce, la salute pubblica è inferiore di assai a quella che si gode nella parte meridionale dove l'acqua è molto dolce. L'acqua con molta calce impedisce la buona cottura dei legumi, e non scioglie bene il sapone, perchè forma un sapone calcare insolubile.

Da tutto quello che abbiamo finora esposto sull'acqua, ed ancora da quanto abbiam detto nel capitolo precedente, si ricava che in Napoli l'acqua non solamente è inferiore al bisogno, ma ch'è ancora nociva alla sanità pubblica, per la cattiva maniera con che è raccolta e conservata.

## VINO, BIRRA ED ACQUAVITE

Io non mi occuperò in particolare dell'acquavite: per buona ventura, è una bevanda eccezionale pel basso ceto a cagione del suo prezzo elevato. Essa costituisce un alimento respiratorio per la forte proporzione di alcool che contiene; ma presa in quantità eccedente ispessisce le membrane, altera la digestione, disordina l'innervazione, ed abbrevia la vita di chi l'adopera.

Il vino principalmente adoperato in Napoli è il rosso, benchè si possa ottenere il vino bianco allo stesso prezzo. La causa della predilezione pel vino rosso è la maggiore quantità di principî aromatici, che solleticano l'odorato ed il gusto, e rendono il vino più piacevole. Riguardato però il vino per la chimica composizione, il bianco dovrebbe preferirsi di molto al rosso: quest'ultimo infatti contiene una maggior proporzione di tannino, che precipita le materie organiche e disordina la digestione, nel mentre che la proporzione di materia azotata è minore e perciò riesce meno nutriente.

Superiore al vino ed all'acquavite per facoltà nutriente è la birra, che contiene presso a poco gli stessi elementi delle frutta, aggiuntovi un pò d'alcool. Essa risulta, allorchè è di buona qualità, di circa 48 grammi di materie solide, cioè destrina, glucosio e sostanze organiche azotate, per ogni litro.

Gli effetti principali di tutte queste bevande sono da at-

tribuirsi all'alcool che vi si trova disciolto in quantità variabile da un centesimo insino ad 8 per la birra, da 7 a 26 centesimi pel vino e si aumenta di molto nell'acquavite. L'alcool bruciandosi nell' umana economia si riduce in acido carbonico ed acqua, e serve alla respirazione; talchè preso in poca quantità eccita l'economia e sostiene il calorico animale. Secondo il Corvisart, i liquori alcoolici poco concentrati eccitano la secrezione di un succo gastrico dotato di energico potere digerente. Questi fatti valgono a farci rilevare come utile l'uso del vino preso in debole quantità. Ma non sapremmo d'altra parte biasimare abbastanza l'uso smodato del vino che si fa presso di noi, e son pur troppo frequenti quei casi ne'quali un pò di pane ed il vino costituiscono la sola alimentazione. I diciassette centesimi, che in termine medio sono spesi da ciascun individuo che fa uso del vino, sarebbero sufficienti a comprarne carne o formaggio o altri cibi nutritivi. Il prof. Moleschott, nell'aureo suo libro sull' alimentazione e sul regime, considera l'alcool come una cassa di risparmio pei tessuti. « Colui che mangia poco, egli » dice, e beve l'alcool moderatamente, conserva nel sangue e » nei tessuti altrettanto di quello che nelle medesime circo» stanze mangia di più e non beve nè birra nè vino nè acqua» vite. Ne segue da ciò che vi è crudeltà a togliere al salaria» to, che guadagna col sudore della sua fronte un insufficiente » nutrimento, i mezzi coi quali egli può conservarlo lungo » tempo. Che gli si dia un nutrimento abbondante ed egli po» trà fare a meno dell'acquavite. Ma finchè non si sarà fatto » nulla perchè il travaglio nutrisca sufficientemente il lavora» tore, il proibirgli le bevande spiritose senza pensare a rim» piazzarle con un vero alimento, è lo stesso che prendersi » beffe di lui ». Queste ragioni sono giustissime prese isolatamente, ma non valgono di scusa pel popolo minuto di Na-

poli. Quì gli alimenti vanno a bassissimo prezzo: una caraffa di vino costa esattamente quanto un rotolo di pane ed è somma stoltezza il preferire a quest'ultimo il vino. A motivo ancora della temperatura elevata della nostra città, le bevande alcooliche sono mal tollerate, perchè forniscono principalmente un alimento respiratorio. D'altra parte il difetto dell'alimentazione del nostro popolo non consiste nella insufficienza degli alimenti respiratorii, ma sì bene soltanto nella mancanza di una quantità opportuna di alimenti plastici. In breve, l'uso del vino è utile ma per chi ha i mezzi di adoperare una lauta e succolenta alimentazione: pel popolo minuto l'alcool non solo non costituisce una cassa di risparmio pei tessuti, ma disperde quella moneta che sarebbe meglio impiegata nella compra di alimenti atti a nutrire i tessuti medesimi.

## CAPITOLO IV.

### INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLO SVILUPPO FISICO E SULL'INDOLE MORALE DEL POPOLO MINUTO IN NAPOLI.

---

### §. I.

*Influenza dell'alimentazione sullo sviluppo fisico.*

In ogni tempo l'influenza degli agenti esteriori ha formato lo studio prediletto dei sommi medici e dei naturalisti eminenti; da Ippocrate sino a Buffon, a Blumenbach, a Forster, a Zimmermann, anzi dirò meglio sino agli ultimi scrittori, l'influenza degli agenti esterni non è stata rivocata in dubbio che da pochissimi, e sempre con fallaci ragioni. Io non arriverò fino a sostenere che il mezzo, nel quale si ritrova un essere, possa perfino cangiare la specie: una tale credenza non può aver più luogo nella scienza, dopo che i lavori di Cuvier, di Blainville, di Quatrefages, di G. Saint-Hilaire, han dimostrato chiaramente che il principale carattere della specie è l'invariabilità.

Ma la specie è rappresentata da Geoffrois e da Quatrefages come un albero dal quale emanano successivamente tanti rami: sono queste le varietà e le razze. Oltre alle varietà ed

alle razze che possono trasmettersi per generazione, le cagioni esteriori possono produrre le variazioni individuali innumerevoli per numero, e che si estinguono colla vita dell' individuo. Però, fra tutte le influenze esterne, primeggiano per energia ed estensione gli alimenti, che producono effetti maravigliosi che tuttodì cadono sotto i nostri occhi.

Abbiam considerato da principio gli alimenti per riguardo alla quantità ed alla qualità, ed ora ogni ragion vuole che nello studiare l'influenza che esercitano sopra il popolo minuto di Napoli noi seguissimo la stessa divisione.

Il principale effetto della scarsa alimentazione adoperata in Napoli a noi sembra essere il debole aumentare della popolazione. Burggraeve ha cercato di dimostrare la virtù generatrice del sale, Paolo Predieri con incontestabili argomenti dimostra l'influenza dell' abbondanza dei cereali sull'accrescimento delle popolazioni. Non è mancato chi ha attribuito questo benefico effetto all'uso della carne. Pure tutte queste opinioni, benchè sembrino escludersi a vicenda, prese complessivamente dimostrano in modo da non restar dubbio alcuno, che l'aumento del cibo conferisce moltissimo all'aumento della popolazione.

«In Inghilterra, dice Levy, la mortalità di tutta l'armata è » valutata a 17 sopra mille e a 12 per gli uffiziali. In Francia » è di 19,4 per l'armata, di 10,8 per gli uffiziali e di 22,3 pei » soli soldati..... Noi ritroviamo quì l'azione tanto energica » del grado di agiatezza, e ciò è tanto vero che la mortalità » si regola in qualche modo sulla tariffa dello stipendio ». La mortalità è sottomessa all' influenza del prezzo della biada, dice Mélier: e Messance ha dimostrato chiaramente che dal 1614 al 1764 la mortalità ha corrisposto sempre al prezzo della biada. Leggesi in Vouban che in Francia nell' an-

no 1700 il consumo medio dei grani dovevasi ritenere di 20,600,000 di ettolitri, e ciò null'ostante al confronto della popolazione di quell'epoca, ivi dovevasi valutare di soli 100 litri per ogni individuo. Nel 1760 Mirabeau conobbe un aumento di grano in quel regno, perchè maggiore facevasi l'importazione ed il raccolto annuale: la quale differenza proveniva, siccome egli si esprime, dalla maggiore quantità della popolazione, che dai 20 milioni era di già pervenuta ai 22, non che dal consumo relativo, il quale, per questo genere, si era fatto di 118 litri per ogni individuo. È inutile il moltiplicare esempii sopra un fatto, sul quale ora sono di accordo, non dirò solamente i medici e i naturalisti, ma eziandio sommi economisti.

In Irlanda, secondo i calcoli riferiti da Loudon nel 1842, la popolazione si raddoppia ogni 50 anni; la popolazione degli Stati del Nord dell'America ogni 25 anni; in mezzo secolo fino al 1842 la Francia è aumentata soltanto di 6 milioni e l'Inghilterra ha più che raddoppiata la sua popolazione nello stesso tempo. Ecco un quadro statistico ricavato dagli annali d'Igiene pubblica di questo mese (Aprile 62): in esso si rileva l'aumento della popolazione di Parigi in relazione coll'aumento del cibo.

| DESIGNAZIONE<br>DELLA<br>DIVERSA QUALITÀ<br>DI CARNE | 1847<br>1053000 abit.<br>CONSUMO<br>INDIVIDUALE | | 1859<br>1175000 abit.<br>CONSUMO<br>INDIVIDUALE | | 1860<br>1525000 abit.<br>CONSUMO<br>INDIVIDUALE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | per anno | per giorno | per anno | per giorno | per anno | per giorno |
| | Chil. | Chil. | Chil. | Chil. | Chil. | Chil. |
| Carne da macello . . . | 50,8 | 0,139 | 64,0 | 0,175 | 66,0 | 0,180 |
| Carne di vitello . . . . | 1,8 | 0,005 | 1,6 | 0,004 | 1,6 | 0,004 |
| Carne e grasso di porco<br>Vendita d'ogni specie<br>dei pizzicagnoli . . . | 8,5 | 0,023 | 11,7 | 0,032 | 12,0 | 0,032 |
| TOTALE . . . | 60,1 | 0,167 | 77,3 | 0,211 | 79,6 | 0,216 |

La popolazione di Napoli, calcolata secondo la statistica fatta nel 1812 e l'altra fatta nel 1844, in 32 anni sarebbe aumentata meno di un sesto. Dai dati della statistica di quest'anno che non è ancora completata si può prevedere che il numero degli abitanti sarà di circa 550000 cioè a calcolare dal 1845 l'aumento di più del quinto in 17 anni. Prima però che il censimento non sia terminato non si può tener calcolo di quest'ultima statistica, tanto più che bisogna avere in considerazione il glorioso rivolgimento politico che si è effettuato, e molte altre circostanze speciali. In ogni conto, paragonando il lento aumento della nostra città con Parigi e con Londra negli anni decorsi, non rimane più dubbio al-

cuno che la principale cagione sia una scarsa alimentazione. Napoli non ha da invidiare a nessun'altra città nè la bellezza del cielo, nè la salubrità del clima, e pure l'aumento degli abitanti è così lento da sembrare che vi fosse difetto dell'una e dell'altra. Certamente che a questo insufficiente accrescimento della popolazione concorrevano ancora le cattive condizioni potitiche, il languore del commercio e via dicendo; ma chi si addentra nello esame di tali cagioni non tarda ad accorgersi, che in ultima analisi agiscono quasi esclusivamente per mezzo dell'alimentazione. Le ingenti ricchezze ammassate in Inghilterra non moltiplicano direttamente il numero degli abitanti di Londra; sono bensì gli alimenti, che accrescendosi in ragion diretta della ricchezza di una città, producono da ultimo il notevole accrescimento della popolazione (1).

Lo sviluppo fisico di un popolo è notevolmente collegato alla diversa qualità degli alimenti adoperati più che alla loro

(1) «Ora che questa Memoria vien data alle stampe la statistica e completata ed è stata di già pubblicata per cura del ministro dell'interno. Il numero totale degli abitanti della città di Napoli risulta di 417,463. Ma quest'ultimo censimento è riuscito imperfetto, perchè nei momenti di turbamento e di sospetto una gran parte della popolazione si nascose, potendolo fare agevolmente pel metodo adottato per la numerazione. Ne sia di esempio la Sezione Mercato riconosciuta per la prima o una delle prime della città e che nell'ultimo censo è ascesa alla settima sezione della città. Alla cifra indicata di tutti gli abitanti bisogna aggiungere almeno un decimo e portare la popolazione a 460 mila, oltre 50 a 60 mila persone di popolazione mobile, che va e viene senza cessar mai, dalla provincia di Napoli, dalle altre provincie d'Italia ec. Vi sono intere classi di arti e mestieri, come facchini di dogana, fabbricatori, pipernieri etc. che non sono compresi nella popolazione legale di Napoli e pur vi dimorano perennemente. Laonde in tutt'i casi la popolazione di Napoli presenta uno scarso aumento relativamente alle altre principali città di Europa e dell'America; la qual cosa non potendo attribuirsi alle condizioni del clima, che sono migliori qui che altrove, deve per necessità ripetersi dalla disadatta alimentazione del nostro popolo ».

quantità. Le sostanze animali, dice Cabanis, hanno sullo stomaco un' azione molto più stimolante che i vegetali; a volume eguale, esse riparano più completamente e sostengono più costantemente le forze. Vi è certamente una grande differenza fra gli uomini che mangiano carne, e quelli che non ne mangiano affatto. I primi sono incomparabilmente più attivi e più forti. A parità di circostanze i popoli carnivori sono stati, in tutti i tempi, superiori ai popoli frugivori nelle arti che domandano molta energia e molto impulso.

La legge dell' influenza dell' alimento sullo sviluppo fisico dell' organismo è generale a tutti gli esseri organizzati; la pianta stessa che si pasce di aria e di luce risente i benefici effetti delle diverse sostanze che trovansi in dissoluzione nel terreno. La rana, che si nutre di vegetali nel principio della vita allorchè per nulla differisce dai pesci, ha l'intestino lungo come tutti gli animali erbivori. A misura però che dallo stato di girino passa a quello di rana perfetta, e incomincia a cibarsi d'insetti, l'intestino si accorcia e presenta tutti i caratteri di quello degli animali carnivori. Tralasciando però i fatti di simil genere difficili ad essere bene osservati, non vediamo noi forse lo stesso cangiamento nell' animale più comune che esista fra noi? Il gatto selvaggio si nutre di carne ed ha l' intero corpo sviluppato, l' apparecchio muscolare potentissimo, l'adipe scarso e l'intestino corto; il gatto domestico, al contrario, si ciba ordinariamente di pane ed ha piccola la statura, debole la potenza muscolare, in molta quantità l'adipe, e lungo l'intestino.

Io non voglio tutto attribuire all' alimentazione esagerandone l'influenza; certamente che il clima, il freddo, l'umido ec., le cagioni morali hanno ancora la loro parte nel modificare l'umano organismo, ma fra tutte io non esiterò di

affermare che la principale e la più attiva è per lo appunto l'alimentazione.

Al pari degli animali, l'uomo risente nel suo organismo ad ogni istante gli effetti dell'alimentazione. « Un cibo cattivo, » insalubre e mal preparato, dice Buffon, fa degenerare la » specie umana. Tutti quelli che vivono miserabilmente sono » brutti e mal formati. Anche in Francia la gente di campa- » gna non è così bella come quella che abita nelle città; ed » io ho spesso osservato nei villaggi, ove la popolazione è » più ricca e ben nutrita, che gli uomini hanno similmente » migliori forme e volti più belli ». Ha osservato Pallas col dinamometro che la forza degl' Inglesi supera quella dei Francesi, e che questi ultimi superano di molto i naturali di Van-Diemen della Nuova Olanda e di Timor. Ecco i risultamenti delle osservazioni del Pallas.

| | Forza | |
|---|---|---|
| | *delle braccia* | *dei reni* |
| | Chilogrammi | Miriagrammi |
| 1. Naturali di Van Diemen . . | 50,6 | |
| 2. » della Nuova Olanda. | 50,8 . . . | 10,2 |
| 3. » di Timor . . . . | 58,7 . . . | 11,6 |
| 4. » Francesi . . . . | 69,2 . . . | 15,2 |
| 5. » Inglesi . . . . . | 71,4 . . . | 16,3 |

Questi risultamenti, dice il Lawrence, sono la migliore risposta alle declamazioni sulla degenerazione degli uomini inciviliti. La forza corporea è indivisibile dalla buona salute, la quale vien prodotta e sostenuta da un cibo nutritivo e salubre, regolarmente preso, e da una occupazione attiva. Le classi medie industriose e ben nudrite di uno stato civi-

lizzato debbono ragionevolmente superare in queste qualità i meschini selvaggi non mai ben nudriti, e spesso avviliti da assoluti bisogni e da altre privazioni.

Da tutti questi fatti si rileva l'influenza dell'alimentazione sull'umano organismo, ed ancora possiamo inferirne che la cattiva costituzione organica di molti individui del basso ceto in Napoli non è da attribuirsi ad altro che ai cattivi alimenti adoperati.

Come effetto principale dell'alimentazione segnaliamo in primo luogo il temperamento linfatico, formando un'eccezione presso di noi i temperamenti colerico e nervoso, ed osservandosi anche in minor proporzione il sanguigno. La grande quantità di bevande, che viene ingerita continuamente per mezzo di frutti acquosi, l'abbondanza di principî idrocarbonati negli alimenti, che se valgono a sostener la respirazione giovano poco all'ematosi ed alla nutrizione, la scarsezza di principii veramente nutritivi, rendono le carni flaccide, bianca la cute, depresso il sistema cardiaco vascolare, e per contrario copiose le secrezioni sierose. Una straordinaria differenza esiste fra il basso ceto di Napoli e quello di Parigi: nel primo frequentissimo è il temperamento linfatico nel mentre che nel secondo per contrario predomina il sanguigno, e la differenza del temperamento corrisponde esattamente alla varietà dell'alimentazione.

Benchè però gli alimenti siano più copiosi e più nutritivi in Londra che in Parigi, pure è necessità confessare che il temperamento linfatico è più esteso nella prima che nella seconda città. Ciò peraltro non contraria l'influenza dell'alimentazione, ma dimostra soltanto che anche con un vitto succulento la perpetua umidità, il freddo prolungato ed eziandio altre cagioni possono rendere frequente il temperamento linfatico. In Napoli la temperatura dell'atmosfera è mite, il

cielo è sempre sereno, l'aria è ascintta, la natura infine ha prodigato a piene mani i suoi doni, e pure antiche e cattive abitudini radicate da secoli nel popolo son giunte a produrre nel basso ceto una generazione d'individui prostrati nelle forze e quasi sempre malaticci.

Che il temperamento linfatico del nostro popolo minuto debba attribuirsi alla cattiva alimentazione, e non alle condizioni del clima, ci vien dimostrato dall'osservare la costituzione organica dei facchini della dogana che adoperano una buona alimentazione. Essi son tutti di una statura vantaggiosa, portano aitante la persona ed hanno nerboruto il corpo; il temperamento comune a quasi tutti è senza dubbio il colerico. Chi osserva un facchino della dogana ed un altro di quelli che scorrono la città facendo lo stesso mestiere, e cibandosi malamente per la scarsezza del lucro, vede una differenza sì grande da restare sorpreso degli effetti di una cattiva alimentazione. Al primo il lavoro dà forza ed energia per l'uso di alimenti nutrienti, al contrario nel secondo il lavoro non fa che stremare le forze, e renderlo in breve tempo inadatto al proprio mestiere.

Negl' individui del basso ceto in Napoli debole è il sistema muscolare per la scarsezza di principî azotati nell' alimentazione, e perciò vediamo tuttodì che la maggior parte di essi dopo aver guadagnata una tenue moneta per comprarne pane, o si sdraia sulle strade, o poltrisce in qualche bottega da vino le lunghe ore.

L'uomo può far uso esclusivo di un' alimentazione vegetale, ma le sue forze deperiscono lentamente, ed il lavoro muscolare si rende sempre più difficoltoso. Il pane e gli altri cibi vegetali, che costituiscono l' alimentazione del popolo minuto in Napoli, valgono certamente a sostener la vita; ma rendono impossibile l'energia e la durata del lavoro che vie-

ne eseguito dall' operaio Inglese. Nella stessa Inghilterra si vede che il lavoro è in ragion diretta della quantità e del valore nutritivo dell' alimentazione. Riferisce Beclard, che gli operai addetti alle fonderie di ferro di Tarn furono per lunga pezza nutriti di derrate vegetali. Si osservava allora che ciascun operaio perdeva, termine medio, a causa della fatica o della malattia, quindici giorni di lavoro in ogni anno. Nel 1833 il sig. Talabot, deputato della Haute-Vienne, assunse la direzione delle fonderie. La carne divenne la parte importante del regime de' fabbri, e d'allora la loro salute si è talmente migliorata, ch'essi non perdono più che tre giornate di lavoro in un anno. Il nutrimento animale quindi ha fatto guadagnare dodici giornate di lavoro in ciascun anno.

Si sono attribuiti al clima dolce e salutare gli stessi effetti dello sviluppo della civiltà, e non si è avuto ritegno di asserire che la fiacchezza delle forze del nostro popolo era da ripetersi dal clima molle e delizioso della nostra città. Ora però quasi tutti si son ricreduti in riguardo alla civiltà, avendo dimostrata una esatta osservazione l'inferiorità della forza dei selvaggi relativamente a quella degli Europei più inciviliti. Fin d'ora possiam prevedere che un giorno lo stesso avverrà del nostro clima, e l'ignavia del popolo minuto in Napoli verrà attribuita quasi esclusivamente alla cattiva alimentazione. Nei climi freddi la maggior parte degli alimenti non conferisce a nulla per la nutrizione e serve solo a sostenere il calorico animale; al contrario nei caldi si rende insopportabile finanche un lieve esercizio, perchè aumenta la circolazione e quindi il calorico animale. In Napoli la mite temperatura fa sì che la vita si possa sostenere in un giusto equilibrio con una quantità di cibo inferiore a quella adoperata nei climi freddi, e la nutrizione dell'individuo e lo sviluppo delle forze muscolari non ritrovano ostacolo veruno, nè in

un eccessivo calorico esterno, nè in una troppo bassa temperatura.

## § II.

### *Influenza dell' alimentazione sull' indole morale del popolo minuto in Napoli.*

Difficile è la soluzione di questo problema, perchè si corre rischio di addebitare all' alimentazione ciò che potrebbe essere l'effetto delle altre cagioni che agiscono sull' umano organismo.

Ciascun uomo porta con sè l'elemento di razza che se per le contrarie influenze esterne non si addimostra chiaro, ed al primo istante, non cessa per altro d'influire sul morale di tutti gli uomini. La razza italo-greca, benchè abbia in sè l'elemento del progresso e del perfezionamento morale, pure le condizioni esterne,e fra queste l'alimentazione,esercitano non poca influenza su di essa. Ponendo però da banda tutto ciò ch' è relativo alla diversa razza e ciò che si appartiene alle altre influenze esterne, è fuori di dubbio che gli alimenti esercitino un' energica azione sull' umano organismo, modificando non solamente le facoltà istintive, che l'uomo ha comuni coi bruti, ma eziandio le razionali, che costituiscono il carattere principale, che differenzia l'uomo da tutti quanti gli esseri della natura.

In questo paragrafo io non prendo la parola morale nel senso che le viene attribuito dai retori o dai moralisti; intendo bensì per morale col maggior numero dei medici la parte spiritnale dell'uomo e quindi le tre serie di facoltà : le istintive, le intellettuali e le razionali.

Benchè l'istinto sia una facoltà comune agli uomini ed a tutti gli animali, pure chi bene osserva le azioni degli uni e

degli altri non tarda ad accorgersi come anche in certo modo le facoltà istintive vengono nobilitate nell'uomo. Ed invero negli animali primeggiano gl'istinti meccanici, nell'uomo al contrario predominano i morali. Quanta differenza nella costruzione dei nidi degli animali o delle tane per ripararsi dal freddo della notte e dalle intemperie delle stagioni, e d'altra parte nell'uomo quante tendenze infinite per numero, inesplicabili per la natura, che costituiscono il carattere? Chi entra in qualche manicomio resta sorpreso della differenza ed energia degli istinti morali, che in quel luogo si rivelano in tutta la loro forza e varietà, perchè non mascherati dai suggerimenti dello spirito. Sull' istinto morale o meglio sul naturale degli animali, e sul carattere dell' uomo, agisce potentemente l'alimentazione. Riferisce Liebig che nell' Istituto anatomico di Giessen fu tenuto un orso, il quale fintantochè non ebbe se non pane per nutrimento mostrava di avere un' indole perfettamente quieta; ma pochi giorni di nutrimento animale bastarono per renderlo indocile, proclive a mordere ed anche pericoloso pel suo guardiano.

Un esempio assai convincente dell'influenza degli alimenti ci vien fornito dal gatto domestico dissimile per naturale in tutto dal selvaggio. Il gatto selvaggio si nutre di carne ed ha una natura così malvagia e feroce, che non la cede in nulla agli animali dello stesso genere, il leone, la tigre, la pantera, il leopardo e via dicendo. Il gatto domestico si ciba ordinariamente di pane ed è così mansueto ed inoffensivo, che lo vediamo spesso nelle nostre case giuocar coi bimbi senza produrre mai male alcuno. Mi si opporrà, forse in riguardo a questo animale ed anche all'uomo, che l'educazione è quella che modifica i sentimenti e non l'alimento. L'esempio del leone, della tigre ec., che si addomesticano e si rendono mansueti ed inoffensivi all'uomo, anche continuando la stessa a-

limentazione di carne, parrebbe comprovare l'opinione opposta alla mia. Io son di avviso però che l'educazione, agendo direttamente sull'istinto morale di un animale, può velarne il naturale, ma non mutarlo perfettamente; mentre al contrario l'alimentazione, agendo sul fisico, non solo modifica l'istinto, ma togliendo i mezzi coi quali il naturale stesso si addimostrava, spesso ne induce uno opposto. Il leone, la tigre ec. si rendono inoffensivi, è vero, anche continuando l'uso della carne: ma se il giocoliere, ad esempio, cessa di far sentire il rumore della frusta o se stimola l'animale fuori dell'uso, il suo istinto si risveglierà all'istante in tutta la primitiva ferocia. L'alimentazione vegetale al contrario non vela ma trasforma il naturale; il gatto non solo diventa inoffensivo coll'uso del pane, ma irritato in qualsivoglia modo, e coi più crudeli trattamenti, reagisce all'istante, ma non riacquista giammai la ferocia che si appartiene agli altri individui selvaggi.

« Dove si fa il formaggio, dice Moleschott, la carne non » potrebbe mancare. Dove la carne non manca, si trova un » sangue ricco, e la ricchezza del sangue produce la forza » dei muscoli, la fierezza dell'animo ed il coraggio ardente » che la libertà ispira. Questa connessione d'idee ha fatto » dire allo storico Giovanni de Muller, che per tutto ove si » fa il formaggio fiorisce la libertà ». Ciò dimostra che si ripete esattamente per l'uomo, in riguardo all'influenza dell'alimentazione, ciò che si osserva per gli animali.

Molti fondatori di ordini religiosi han proibito ai loro monaci l'uso della carne ed han prescritto frequenti e rigorosi digiuni ed un vitto acquoso ed insufficiente ai bisogni dell'umano organismo. Questo trattamento, da essi chiamato *minutio monachi*, non ha mancato di produrre l'effetto desiderato, e si son visti uomini in età giovanile e di spiriti ardenti, pel capriccio di un momento, rinchiudersi nei chiostri e là

divenire schiavi e servi al volere del loro capo, come tante macchine alle quali venga comunicato il moto dall' esterno.

Ciò che si osserva in pochi chiostri, e sopra uno scarso numero d'individui, si osserva in grande nell' ambito della nostra città.

Quì gli uomini del popolo minuto sono in generale alieni dal lavoro, e contenti del poco che guadagnano si danno poco o niun pensiero di migliorare la loro condizione. Per questa tendenza all'inerzia le donne sono escluse dal lavoro e costituiscono un elemento della società perfettamente passivo. Quanta differenza non esiste fra le robuste e vegete donne livornesi, che comprovano l'opinione che la donna non differisca dall' uomo se non per l'utero, e le donne del nostro basso ceto? Le livornesi aiutano i loro mariti nelle fatiche più dure, travagliano insieme pel sostentamento della famiglia, ed in premio della loro vita operosa godono di una valida costituzione e di una perfetta sanità. Pure si ha un bel gridare al nostro popolo che travagli; finchè una succolenta alimentazione non gli fornisca coll'energia del corpo l'inclinazione al lavoro, tutti i suggerimenti delle classi elevate rimarranno senza profitto.

Chi studia le tendenze del nostro popolo non tarda ancora ad accorgersi che il basso ceto non solo non sdegna la servitù, ma spesso vi si accomoda volentieri. Havvi presso di noi una tendenza smodata alla venerazione degli uomini che rappresentano un' autorità qualsiasi, o che altro merito non hanno che di esser nati ricchi. Il basso popolo non solamente li venera, ma giunge fino a riguardarli come esseri di una natura distinta e superiore.

In nessun luogo d'Italia la superstizione ha così profonde radici come in Napoli, perchè in niun luogo si ragiona meno che in Napoli dal basso ceto. L'avvilimento morale prodotto

dalla cattiva alimentazione fa sì che qualunque assurdità venga raccontata trovi piena credenza nell'animo degli ascoltanti, che quasi sempre non han tanta forza da porla in esame e rigettarla se falsa.

Nei paesi marittimi la tendenza alla libertà è maggiore che altrove, perchè ivi all'uso abbondante della carne s'aggiunge la pesca che somministra un alimento nutritivo e facile a digerirsi. Dove robusto e vigoroso è il corpo degli abitanti, la libertà è un bisogno innato, che non può giammai estinguersi. In Napoli, benchè città marittima, il sentimento della libertà non arriva allo stesso grado di altre città italiane, che trovansi fabbricate sul mare: non è da dubitarsi che un tal effetto si debba all'alimentazione, che come infiacchisce e debilita il corpo snerva ed invilisce lo spirito, rendendolo incapace di sentire il fuoco sacro della libertà. Si noti che, nel parlar delle tendenze morali, io fo parola soltanto di quelle che osservansi nel basso ceto; il medio ed alto ceto hanno opposti sentimenti, contrarie tendenze ed uno smisurato amore per la libertà siccome diverso è il loro genere di alimentazione.

Ecco in breve le modificazioni, che apportano gli alimenti sull'indole morale del nostro popolo minuto.

Abbiam notato solamente i sentimenti, senza por mente alle facoltà razionali. Ma chi finora ha veduto le modificazioni che subiscono le facoltà razionali coll' uso di diversi generi di alimentazione? Chi ha veduto la relazione che esiste tra il fosforo degli alimenti e lo sviluppo del cervello e del pensiero? Niuno certamente, se si eccettuino gli effetti assai limitati del tè, del caffè, e del vino. Il tè produce un eccitamento moderato ed ordinato nelle idee; queste più facilmente si combinano fra loro, ed i giudizî che n'emergono sembrano più agevoli e più giusti. Le discussioni si fanno

più animate, ma non oltrepassano la sfera del reale e del probabile. Chi ha osservato il carattere degl' Inglesi ed ha preso parte alle loro conversazioni ha potuto notare tutti gli effetti prodotti dall'uso del tè.

Il caffè agisce principalmente sull'immaginazione: esso non solamente facilita il paragone di due idee fra loro, il giudizio, ma aiuta ancora a formare idee novelle. Pure, il tè ed il caffè essendo esclusi dall' ordinaria alimentazione del nostro popolo minuto, è inutile d'indagarne più a lungo l' influenza. Il vino però raramente non forma parte del vitto anche dei più poveri e perciò richiama tutta la nostra attenzione.

Il vino produce gli effetti del tè e del caffè in un alto grado. Dopo l'uso moderato di questa bevanda, tutti i sensi sono svegliati e le impressioni sono più vive e più pronte. L'immaginazione si mostra desta ed attiva: le idee sono facilmente collegate fra loro, ed i giudizî vengono facili e spontanei. Dopo l'uso del vino il carattere dell' individuo diventa più gaio e più proclive al riso; ancora la volontà si mostra più energica e tutti i sentimenti acquistano una forza che non aveano per lo innanzi. Tutti questi effetti però son prodotti dal vino, allorchè vien preso discretamente ed a lunghi intervalli. Ma se la quantità del vino è eccessiva, come avviene frequentemente presso il popolo minuto, l'immaginazione si turba, la memoria s' indebolisce, i sensi divengono ottusi, i movimenti pigri e deboli, e l'individuo nel fiore degli anni si vede immaturamente condannato ai mali che accompagnano la vecchiaia. I tristi effetti del vino ora sono oltremodo rari fra noi, ma tutto induce a credere che da quì a pochi anni, terminata perfettamente la malattia della vite, ritorneranno colla stessa intensità che aveano negli anni decorsi, se non vi si ripara a tempo opportuno.

## CAPITOLO V.

### INFLUENZA DELL' ALIMENTAZIONE SULLO SVILUPPO DELLE MALATTIE IN NAPOLI.

---

Avversi per natura alle ipotesi, e a tutto ciò che non si appoggia a fatti bene compruovati, noi non esporremo in questo capitolo se non quello ch' è frutto di un' esatta osservazione e di un accurato esame delle malattie che infestano il popolo minuto in Napoli. Noi le abbiamo di già poste in paragone con quelle che infestano gli altri paesi, nei quali è adoperato diverso genere di alimentazione.

### § I.

*Scrofola.*

Fra i morbi che dominano in Napoli, e che son prodotti se non esclusivamente (poichè vi concorrono ancora le cattive abitazioni), almeno nella massima parte dall'alimentazione, è da porre certamente la scrofola che attacca buona parte degl' individui del basso ceto. Essa sotto forme diversissime deturpa la venustà di moltissime persone, e spesso le condanna ad una vecchiaia e ad una morte immatura. In riguardo

alla scrofola però vuolsi tener conto ancora di altre condizioni. In primo luogo, delle oscure e cattive abitazioni, dove trovasi il popolo minuto, che altro non sono nei quartieri ignobili della città, che piccole camerette prive d' aria e di luce, disposte a pian terreno di altissimi palazzi, e talvolta ancora al di sotto del livello della strada. Nella stessa stanzetta dorme l'intera famiglia dell' operaio, uomini e donne ammassati insieme, nel mentre che il cesso colle sue pestifere emanazioni rende più insalubre e dannosa alla sanità quella triste abitazione. Tutte queste cagioni non debbonsi porre in oblio da chi si fa a studiare l'influenza dell'alimentazione, e ciò non toglie però che dopo aver esclusa la parte che si spetta alle altre cattive condizioni igieniche non resti una parte grandissima eziandio all'alimentazione.

Tutti i sommi pratici sono d'accordo nello stabilire che una cattiva dietetica favorisca l'origine della scrofola, ed il Lepelletier non esitò di affermare che in ultima analisi è sempre sulla nutrizione che agiscono le cause dell'affezione strumosa. Che un povero operaio, costretto dalla scarsezza del suo lucro, si serva di cibi acquosi e vegetali nei quali le sostanze indigeribili, come il cellulosio, le resine, costituiscano una buona parte, e si vedranno in breve le sue carni divenir flaccide, i suoi ganglii intumidirsi e tutta l'economia addimostrare uno stato deplorevole d' insufficiente nutrizione. Nè si creda che, nell'accennare a tali fatti, io parli di possibilità: è la pratica medica e la statistica che con dati pur troppo dispiacevoli ma sicuri ci fanno ampia testimonianza, che la scrofola è tanto comune nel nostro paese da superare quasi ogni altra città di Europa. Eppure l'aria è salubre, il mare che costeggia un lato estesissimo della città rende impossibili gli eccessivi cangiamenti di temperatura, e presso di noi non si osserva giammai quella densa e fitta nebbia che ri-

marcasi non dirò nella nebbiosa Albione, ma eziandio in alcune città della nostra bella Italia, come Milano e Torino.

Adunque trovandosi fuori di ogni contestazione che la scrofola è comunissima in Napoli, e che non si può affatto spiegare in tutto una tal frequenza colle altre cattive condizioni igieniche, è in massima parte da attribuirsi la stessa all' uso inconsiderato di una disadatta alimentazione.

L' opinione del Baudeloque, cioè che un' insufficiente nutrimento composto in gran parte di frutti e di legumi non abbia influenza sullo sviluppo della scrofola, è contraddetta da moltissimi pratici non solo ma ha contraria ancora l'osservazione giornaliera. Se mancasse ogni altro argomento in contrario, basterebbe l'esempio della nostra città per addimostrarla priva di ogni fondamento. « Questa è un' idea, dice » Grisolle parlando dell' asserzione di Baudeloque, contraria » all'opinione generale, e di che l'esattezza in nulla per anco » è stata dimostrata. D'altronde se uno riflette che l'alimento » debilitante è funestissimo agli scrofolosi, e se per contrario » il regime analettico è loro utilissimo, dovremo credere che » gli alimenti grossolani, debilitando l'economia, possano an- » che portare lo sviluppo della scrofola ». L'influenza dell'alimentazione nella produzione della scrofola risulta ancora dagli studî di Gabriele Minervini.

## § II.

### *Clorosi.*

Tutte le cagioni debilitanti, come l'abitare in luoghi umidi e bassi, i lavori penosi, i gravi patemi di animo, le passioni triste, le veglie prolungate, l'abuso degli organi sessuali, la mancanza dell'influenza benefica e vivificatrice del sole, pos-

sono dare origine alla clorosi. Qneste canse però non agiscono giammai con tanta efficacia come quando vi si accoppia una cattiva alimentazione: quindi è che il Vallè vide la clorosi essere qnasi endemica alla Ferté, dove trovavansi rinnite queste diverse condizioni.

« Date uno sguardo, dice Gabriele Minervini, a quella clas-
» se miserabile ed infelice, che scarsamente e malamente si
» ciba e si nutrisce: il volto di quegli sfortnnati ha acqnistato
» un colorito pallido, giallastro, lurido: essi sono clorotici ».

In Napoli la clorosi è pur troppo frequente, e basta dare un' occhiata intorno sul basso ceto perchè si veggano a migliaia quelle donne dalla cute pallida, che ricorda il colorito della cera vergine, dagli occhi lividi abbattnti e senza alcuna vivacità, dalle labbra smorte e dalle guance di un colorito cadaverico. Se si esamina la storia di qneste donne, si vedrà che costrette dalla miseria e spesso ancora per ignoranza han fatto uso di un' alimentazione insufficiente, nella quale predominavano le parti acqnose, nel mentre che v'era eccessiva scarsezza di sostanze azotate. Nè mi si opponga che le altre cattive condizioni igieniche e i disturbi della mestruazione, anche senza ricorrere all' insufficiente alimentazione, valgono a darci ragione di tutti i casi di clorosi. Non v' ha medico in Napoli che non abbia osservato che molte clorotiche, che indarno aveano adoperato tutti i mezzi dall'arte raccomandati, ottennero la guarigione adoperando solamente una buona e succolenta alimentazione, rimanendo le inferme sotto l'influenza delle stesse condizioni igieniche di prima.

## § III.

### *Rachitide.*

La rachitide si presenta sotto due forme ben distinte fra loro: la prima è la rachitide generale che attacca principalmente i fanciulli poveri, che interessa tutti gli ossi dell'economia, e che non si trasmette da padre a figlio; la seconda è la rachitide della spina che attacca principalmente la classe agiata e che si trasmette coll'eredità da padre a figlio, essendo noto a tntti come vi hanno intere famiglie di gobbi. In Napoli è oltremodo rara e difficile a vedersi la rachitide spinale, mentre d'altra parte non v'ha malattia più frequente della rachitide generale.

Per accennare le cagioni principali della rachitide noi riporteremo quel che dice in proposito il Fabre nella Biblioteca del medico pratico: « La causa, la cui azione è più evi» dente, è l'età: la rachitide si mostra quasi sempre all'epoca » della prima o della seconda dentizione, come altronde tutte » le affezioni che dipendonoda un'alimentazione insufficiente. » L'osservazione stabilì che i fanciulli deboli, esclusivamente » nutriti di latte e di farinacei, vi sono più esposti di quelli la » cui alimentazione è più animalizzata. Così i fanciulli dei po» veri ridotti a vivere di patate e di cattive frutta sono colpiti » spesso di rachitide. Si può dire che ogni causa debilitante » predispone alla rachitide, come, per esempio, le malattie » acnte o croniche ed un clima freddo ed umido ».

In riguardo alle cagioni della rachitide, che si osserva in Napoli, noi faremo dne osservazioni. La prima è che il freddo umido non ne può spiegare la freqnenza, poichè in Napoli la temperatnra è tanto mite nello stesso inverno che vi ac-

corrono d'ogni parte gran copia di forestieri, e d'altra banda l'umidità è scarsissima e giammai arriva a quel grado che si osserva in altre città, dove pure è rara la rachitide. La seconda osservazione è che in Napoli è rara la rachitide gobbosa, la quale, osservandosi spesso nelle persone agiate, dà a divedere chiaramente che non proviene dall'insufficienza dell'alimentazione.

Sicchè tutto c'induce a credere che la frequenza della rachitide in un paese ove il cielo è sì ridente e l'aria tanto salubre, è da attribuirsi se non esclusivamente almeno in massima parte alla cattiva qualità dell'alimentazione. Noi abbiamo dimostrato nel terzo capitolo che la quantità di cibo, che si prende nelle 24 ore dal nostro popolo, è ordinariamente scarsa e che vi difettano principalmente i principii azotati; or bene, anche scarso ed insufficiente sarà il latte che potranno fornire le madri, ed i poveri bambini andranno ben tosto soggetti alla triste malattia della rachitide. Si aggiunga a tutto questo l'uso di talune donne del basso ceto, che per amor di guadagno allattano contemporaneamente due bambini, e si vedrà con quanta facilità debba svilupparsi la rachitide in una città, dove si provvede così male all'alimentazione della prima età.

## § IV.

### *Idropisie.*

In riguardo alle idropisie, due gravi problemi fa uopo risolvere; il 1.° è se esse sono più frequenti in Napoli che in altre città; il 2.° se, ammessa la loro frequenza, la cagione è da attribuirsene alla cattiva alimentazione. Noi non ci accontenteremo dei dati generali e molto vaghi che possono

ricavarsi dalla pratica privata per risolvere questi quesiti. Ne sembra che null'altro siavi di meglio che ricorrere alle statistiche e confrontare il numero degl'idropici in Napoli con quelli delle altre città.

Dall' 1838 al 1841, cioè in tre anni, sono morti in Napoli 10644 individui e di questi 395 cioè più di $^1/_{27}$ delle morti sono state prodotte, o per lo meno accompagnate, da idrope ascite. È questo un numero straordinario e che noi abbiamo trovato superiore fuori di ogni misura a quello delle altre città, dove si son formate accurate statistiche. Fra tutte prescegliamo la città di Genova, come quella che trovandosi in gran parte distesa sul mare come in un panorama, e d'altra parte elevandosi sulle colline, e per la sua posizione e per lo sviluppo del commercio avendo molte strade piccole e talune anche un pò sporche, si avvicina di molto per le condizioni igieniche alla nostra città. E pure si resta sorpreso nel vedere il numero assai inferiore di morti con idropisia. Ed invero nel dicembre dell'anno 1861 troviamo nella *Liguria medica* che in 288 morti 8 individui son periti con idrope, cioè $^1/_{36}$ del numero totale delle morti; e nel febbraio di quest' anno sopra 349 morti appena 3 individui son periti con idrope.

Questi fatti addimostrano chiaramente l'eccessiva frequenza delle idropisie in Napoli e rendono perfettamente inutile qualsiasi commento. Pure mi si dirà, l'idropisia è un fatto sintomatico, e bisogna rimontare alla cagione che la produce. Non è questo che noi andiamo cercando: non abbiamo certo l'intenzione di esporre una statistica medica, ma solo di mostrare come i legumi, gli erbaggi e i frutti, che costituiscono spesso la sola alimentazione del popolo minuto in Napoli, impoveriscono il sangue, deteriorano l'economia, producono il vizio linfatico, e fan sì che trasudi facilmente

nel tessuto cellulare il siero e quindi abbiano origine con tanta frequenza le idropisie.

## § V.

### *Tubercoli.*

Fra le malattie frequenti in Napoli pel cattivo genere di alimentazione son da annoverarsi i tubercoli, specialmente nella prima età. « Nella prima età, dicono Rilliet e Barthez,
» ci sembra che l' alimentazione debba essere sostanziosa e
» che limitarsi all'uso esclusivo del pane, dei legumi farinosi,
» del formaggio e dell'acqua, sia un sottoporre il fanciullo a
» condizioni spiacevoli e favorire le predisposizioni originali
» ai tubercoli. Abbiamo dunque ricercato quanti fanciulli era-
» no stati privati abitualmente o sempre di carne e di vino. Il
» risultato della nostra ricerca fu quasi sempre lo stesso che
» per le cause precedenti. Ci sembrò tuttavia che i fanciulli
» mal nutriti divenissero più spesso tubercolosi che gli altri,
» ma in proporzione assai poco considerevole... La teoria e la
» pratica si uniscono dunque per fare ammettere l'influenza di
» una cattiva alimentazione, che il dottore Baudeloque ci sem-
» bra avere troppo ristretta ».

È tanto vero tutto ciò che viene asserito da Rilliet e da Barthez, che in Napoli dove adoperasi una cattiva alimentazione non solamente i tubercoli sono frequentissimi negli adulti, ma costituiscono la malattia più funesta nell' infanzia.

Straordinario è il numero dei fanciulli tubercolosi che muoiono continuamente senza che la loro malattia venga riconosciuta, e per tal motivo o si crede a diverse malattie dei visceri addominali, o a semplice catarro, nel mentre che l'elemento anatomico-patologico è il tubercolo.

La frequenza dei tubercoli nella fanciullezza spiega un fatto singolarissimo cioè la proporzione relativa di uomini e di donne nelle diverse età. Il numero delle nascite degli uomini supera in Napoli quello delle donne, e pure dagli 8 anni in poi il numero delle donne è superiore a quello degli uomini. Un tal fatto si spiega, a mio avviso, per la frequenza dei tubercoli nella prima età, e tutti sanno che se negli adulti il numero dei tubercolosi è maggiore fra le donne, vi è qualche ragione per farci credere precisamente l'opposto nella prima età.

Intorno al numero dei tubercolosi negli adulti fa meraviglia il vedere che la città di Napoli uguaglia Londra e Parigi, benchè le salutari condizioni del clima dovrebbero rendere la tisichezza molto più rara fra noi.

## § VI.

### *Dissenteria.*

Fra le malattie non rare in Napoli è da annoverarsi la dissenteria benigna, che cede facilmente ai minimi soccorsi dell' arte. Le cagioni principali di un tal fatto ci sembrano essere al numero di due. La prima è l'uso smodato di frutta, le quali tutte ordinariamente immature irritano l'apparecchio digerente, perchè la quantità di zucchero essendo scarsa non neutralizza l'azione dell'acido. L'altra cagione è l'uso di acque impure, pesanti, che per la maniera come vengono raccolte e conservate contengono facilmente prodotti di decomposizione e dan luogo alla dissenteria. Siccome però queste cagioni sono momentanee, così vengono tolte agevolmente: la malattia allora ha una breve durata e subito l'infermo riacquista la sanità.

## § VII.

### *Emorroidi*.

L'emorroidi sono tanto frequenti nella nostra città da potersi considerare quasi come eccezione quelli che non ne soffrono. Fra tutte le cagioni valevoli a darci la spiegazione di questo fatto, la più probabile è certamente l'uso di un'alimentazione vegetale. Ed invero i cibi vegetali sono quelli che in maggior dose contengono una quantità minore di principii nutrienti, ed ancora nei vegetali rattrovasi il massimo numero di sostanze organiche indigeribili. Per tal ragione osserviamo negli animali erbivori che il vitto giornaliero è più copioso e l'apparecchio digerente più ampio di quello dei carnivori. L'uomo, per la struttura e disposizione della mascella inferiore, dei denti ed anzi di tutto l'apparecchio digerente, occupa un grado intermedio fra gli animali erbivori ed i carnivori. Ora se l'alimentazione esclusivamente adoperata sarà la vegetale, i visceri rimarranno distesi per lunga pezza, la circolazione addominale sarà rallentata, la digestione ancora ne soffrirà, ed in breve tempo si vedranno nascere le morici. Checchè si sostenga da taluni intorno all' origine locale degli emorroidi nel retto, egli è fuori d'ogni dubbio che se non esclusivamente almeno in gran parte l'alterata circolazione addominale sostiene sempre l'emorroidi. Nè vale l'opporre che gli emorroidarii si giovano di un vitto vegetale. Il benefizio è effimero e passeggiero e dipende da che il ventre si mantiene più lubrico e quindi le morici o le varici sono meno irritate dal passaggio delle fecce. L'uso copioso dell'acqua anche insieme colla carne non manca di produrre lo stessissimo effetto. Negl'intervalli delle sof-

ferenze emorroidarie un cibo animale congiunto ad una sufficiente quantità di bevande ne sembra essere il più adatto a modificare e migliorare la circolazione addominale, ed a togliere la vera cagione che sosteneva l'emorroidi.

## § VIII.

### *Affezioni cutanee.*

Ponendo mente al grande uso, che si fa in Napoli di carni salate, noi potremmo ammettere *a priori* l'esistenza di un gran nnmero di affezioni cutanee. La scienza ha dimostrato ora in modo da non restar dubbio alcuno che lo sviluppo di molte malattie cutanee trovasi spesso in ragion diretta del consumo che si fa di carni salate nei diversi paesi. La pratica medica ha confermato pur troppo presso di noi questa relazione, comprovando la straordinaria frequenza di molte affezioni cntanee ed in particolar modo delle diverse specie di erpete. Son qnesti dei fatti che cadendo sotto l'occhio di tutti è inutile di occuparcene in particolare.

Non fo menzione dei tristi effetti osservatisi nella nostra città per l'uso in estate di taluni molluschi, cioè il mitilo, le ostriche, la *spera*, lo *sconciglio reale* ed *il comune*. Le osservazioni anatomiche di delle Chiaie meritano di essere ripetute sopra larga serie, perchè la scienza e l'nmanità possano ritrarne tutto qnel vantaggio ch' è necessario. In talnni Murici infatti e nel *Buccinum Galea* quest'illustre anatomico ha ritrovato in està talnne modificazioni organiche, che potrebbero dar ragione delle loro proprietà micidiali, delle quali sono sforniti nell' inverno. Ed invero, tralasciando le altre particolarità anatomiche di minor rilievo, ricorderò solo,

che il corpo glandolare, situato a destra ed inferiormente del secondo cavo bronchiale e formato da vescichette ripiene di umor violaceo che dagli antichi veniva detto porpora, nell'està acquista uno sviluppo considerevole, e segrega abbondantemente quell' umore, ch'è forse cagione degli effetti perniciosi dei citati molluschi. Oltre a questi però talune volte anche le specie più adoperate, come i Cardii e le Donaci, possono riuscire venefiche, come si è osservato nella Francia, nell' Inghilterra, nell' Olanda e talvolta anche presso di noi. Sembra che la cagione di questo fatto risegga in quell' umore glutinoso e lattiginoso, di cui sono rivestite le uova degli animali nel tempo della fecondazione. I molluschi però non rattrovandosi giammai nel commercio a prezzo bassissimo, il popolo minuto ne adopera in poca quantità.

## CAPITOLO VI.

### MEZZI ATTI A MIGLIORARE L'ALIMENTAZIONE DEL POPOLO MINUTO IN NAPOLI.

---

Di qnalunqne specie siano i mezzi atti a migliorare l'alimentazione, si ridncono sempre a dne grandi categorie, cioè o favorire il commercio per fornire novelle risorse, o meglio usufruttuare i mezzi di già esistenti. In qualunque modo non si deve obbliare che l'alimentazione adoperata in Napoli è insufficiente e che il difetto principale si ritrova nell'uso assai limitato delle carni, e per consegnenza dei principî azotati.

1.° Il più importante mezzo di migliorare l'alimentazione del nostro popolo è la diffusione delle principali nozioni d'Igiene. La nostra città posta in nna posizione tanto favorevole al commercio marittimo, e d'altra parte fornita d'immense risorse pel commercio interno delle nostre provincie, è dotata di tutti i mezzi che possono somministrare un' adatta alimentazione. Che se qnesta spesso è insufficiente, altre volte è dannosa, la colpa è tntta da attribuirsene all' ignoranza grossolana del nostro popolo, che spesso consuma relativamente più dei ricchi senza avere la stessa quantità di principii nutrienti.

Allorchè nei ginnasii, nei licei, verrà adottato l'insegnamento dell'Igiene, allorchè nelle scuole serali verranno dettate le principali massime igieniche che come un catechismo si possano apprendere da tutti, allorchè infine verrà istituita come a Milano una scuola d'Igiene popolare utile specialmente alle madri di famiglia, il vitto sarà migliorato senza ricorrere ad espedienti straordinarii. L'igiene però che si dovrebbe insegnare non è quella che si pone a fianco del legislatore per migliorare la sanità e concorrere al benessere di un popolo intero. L'igiene popolare deve esser quella che studia le condizioni di un tugurio e cerca i mezzi di migliorarle, quella che studia i primarî bisogni, quali sono quelli dell'alimentazione, e cerca di soddisfarli, quella infine che compagna del popolo cerca tutti i mezzi di migliorarne la costituzione fisica e l'indole morale.

2.° Se verrà accettata la proposta del Consigliere municipale Marino Turchi, cioè dell'istituzione in Napoli di una grandiosa Scuola ed Istituto agrario, non dubitiamo che immenso vantaggio ne ritrarrà eziandio l'alimentazione del nostro popolo minuto. Non solo potrà avvantaggiarsene la piantagione e la coltura dei campi, e perciò i cereali potranno sminuir di prezzo; ma ancora le carni saranno più copiose e ridotte forse a sì buon mercato da potersene fare uso da tutti. Ed invero esatti calcoli di valenti economisti han dimostrato ora che il prodotto di un terreno messo a prato supera di molto il prodotto di un terreno coltivato a riso o a grano, ed è perciò che da tutti gli agronomi si raccomandano concordemente i prati artificiali. Ai proprietarî non si può consigliare astrattamente che modifichino i loro possessi da renderli più utili alla pubblica igiene; allorchè si vedrà peraltro il maggiore frutto che si ricava dai prati, spontaneamente verrà adottata da molti la loro coltivazione. Diffusa dun-

que l'istruzione presso di noi, molti dei campi saranno messi a prati, ed allora gran vantaggio ne ritrarrà l'alimentazione, perchè sarà aumentato il numero degli animali che forniscono colle loro carni un opportuno nutrimento.

3.° In progresso di tempo migliorando l'istruzione, si verrà a togliere a poco a poco un gravissimo pregiudizio, che apporta un danno immenso alla nostra città, voglio intendere l'avversione ch' esiste nell' animo di tutto il popolo per l'uso della carne di cavallo. E pure l'uso di questa carne per cibo dell'uomo non è certamente nè di recente data, nè poco estesa presso altre nazioni, dove taluni pregiudizi hanno minor considerazione. Si va in traccia del cavallo selvaggio nei luoghi ove esiste, come della migliore salvaggina che si possa ottenere per alimento. In Asia, in Africa, in America, in Oceania, in diversi luoghi di Europa e particolarmente a Vienna la carne del cavallo fornisce un alimento molto nutritivo con poca spesa.

Se si considerano poi le qualità della carne di cavallo, si vedrà essere nutritiva e tenera come quella di bue posto nelle stesse condizioni. L' illustre Isidoro Geoffroi Saint-Hilaire non teme di asserire nelle sue lettere sulle sostanze alimentari e particolarmente sulla carne di cavallo, che questa fornisce forse il miglior brodo che si conosca. Lo stesso autore dimostra con calcoli statistici che la carne del cavallo è abbondante, e che può fornire una preziosa risorsa per l'alimentazione del popolo minuto delle città e delle campagne. Parent-Duchatelet, nella sua Igiene pubblica con molti esempi ed autorità arriva finanche a dimostrare l'innocuità della carne di cavallo, del quale non sarebbe stata perfettamente constatata la sanità e che sarebbe adoperato per azzardo.

Da tutti questi fatti noi ci vediamo astretti a conchiudere

nello stesso modo di Cadet, Parmentier e Pariset. La vendita della carne di cavallo dovrebbe essere autorizzata in Napoli, acciocchè senza urtare coi pregiudizi popolari il suo uso si potesse estendere a poco a poco nella città. Quì, ove v' ha difetto di una quantità conveniente di carni, nulla si potrebbe far di meglio che somministrare a bassissimo prezzo al popolo una carne sana e nutriente. Senza imporre a chicchessia l'uso della carne di cavallo, perchè s' incontrerebbe un' indicibile ripugnanza, l'uso si estenderebbe da sè senza alcuno sforzo, se da una parte il governo ne autorizzasse la vendita nelle pubbliche piazze, e se dall' altra parte negl'insegnamenti del popolo si dimostrassero efficacemente i vantaggi, che si possono ritrarre dall'uso della carne di cavallo.

4.° Usufruttuando meglio i mezzi di già esistenti, l'alimentazione del povero migliora di molto, senza che siavi bisogno di ricorrere ad espedienti straordinarî. Una cottura più adatta della carne farebbe risparmiare molti principii nutrienti, che ora o cadono sul fuoco o sono convertiti in sostanze che si digeriscono difficilmente. Nei grandi alberghi dei Poveri non si potrebbe fare cosa migliore che cuocere la carne come il roast-beef degl' inglesi. La carne in grossi pezzi si appende ad un uncino davanti il fuoco e si lascia arrostire lentamente; appena ch'è cotta da un lato, si rivolge al lato opposto. Nello stesso tempo che si cuoce, scorre dalla carne un sugo carico di principii nutrienti, che va a cadere in un piccolo recipiente sottoposto, dal quale si versa di poi sulla carne. Nelle famiglie private la carne si può cuocere allo stesso modo, servendosi di opportune graticole. Debbono queste avere le spranghe di ferro con incavatura mediana, acciò il sugo possa scorrere in un piccolo recipiente appositamente adattato, dal quale si raccoglie. La nostra maniera

di cuocere la carne è pochissimo usata dagl'Inglesi che sanno porre tutto a profitto.

La carne più usata presso di noi è quella bollita, ch' è la più indigeribile di tutte. Egli è vero che lo stomaco dei malati sembra tollerarla meglio che ogni altra; ma ciò proviene da che non tutta la carne cotta in tal guisa si riduce in chimo: una porzione n'esce immutata colle fecce e quindi non rimane sopraccarico il sangue di principii atti a tramutarsi in fibrina. La gelatina del pari giova molto agli ammalati, solo perchè ha un debolissimo potere nutritivo.

5.° Si dovrebbe adottare anche in Napoli una pratica, ch'è messa in uso in talune regioni di Europa, dove il pesce è più squisito e migliore che altrove. È indubitato che il pesce appena cavato fuori dell' acqua colle reti subisce una lenta agonia, che altera l'organica costituzione del tessuto muscolare, e produce molti effetti, che se sfuggono alla vista sono almeno riconosciuti sensibilmente dal palato. Anche nelle pescagioni più abbondanti, come quelle delle aringhe, basta un piccolo stiletto per uccidere in breve tempo tutti i pesci, e fornire per tal verso un cibo non solamente più grato al gusto, ma quel che più monta utile maggiormente alla nutrizione ed alla sanità di chi l'adopera. Il pesce ucciso si conserva più a lungo, si altera con maggiore difficoltà, e la putrefazione è più tarda del pesce fatto morire lentamente, come si pratica in Napoli, per mezzo dell' asfissia.

Delle apposite istruzioni dovrebbero essere date ai pescatori, e sarebbe necessario imporre per ora almeno l'uccisione dei pesci grossi.

6.° Diffondendo in mezzo al popolo le istruzioni più semplici ed economiche per conservare a lungo fresche le uova ed il latte, si verrebbe ad aumentare di molto l'uso di questi

preziosissimi alimenti nella nostra città. Immergendo le uova in una soluzione di calce si otturano i pori del guscio, e possono essere conservate a lungo senza che s' alterino. Se venisse adoperato nelle nostre provincie questo mezzo semplicissimo, e che spesso nulla costerebbe a chi lo ponesse in pratica, tante uova che sono superflue nei piccoli villaggi e nelle campagne, troverebbero uno smercio abbondante e vantaggioso in Napoli. Lo stesso si dica del latte: con mezzi semplicissimi, e con poca spesa, si potrebbe fornire la nostra città di tutto quel latte che trovasi copiosissimo e superfluo nelle nostre provincie.

7.° Abbiam notato nel terzo capitolo l'insufficienza e la cattiva qualità delle acque adoperate in Napoli, e certo ch'è un bisogno imperioso il riparare a questi gravi inconvenienti. Io non entrerò peraltro nella discussione dei singoli mezzi da porsi in pratica. A quest' uopo non bastano i suggerimenti dell' Igiene, ma è necessità che vi si accoppino eziandio quelli dell' economia pubblica. Il municipio si occupa premurosamente di un tal fatto, e a noi altro non resta che far voti perchè la città di Napoli sia in breve fornita di acque limpide e salubri, e che la loro quantità sia proporzionata esattamente al numero degli abitanti.

8.° Nei pubblici stabilimenti è necessario di aumentare il vitto, e di renderlo più conforme ai precetti di una sana alimentazione. Ogni giorno i poveri dovrebbero accoppiare al pane o alle paste, che valgono lo stesso, o carne o cibi ugualmente nutritivi, come ad esempio i fagiuoli, le fave, il formaggio ec. Non operando questa unione richiesta dai bisogni stessi dell'organismo, si perde continuamente una quantità straordinaria di principii idrocarbonati, ed i poveri rimangono sempre mal nutriti.

Sarebbe fuor di proposito il determinare per tutti i poveri

qual debba essere il vitto da adoperarsi: ci accontenteremo solo di notare che, volendo stabilire un'esatta alimentazione di pane e carne, si dovrebbero usare 1000 grammi di pane e 286 di carne. Le diverse paste ed il riso hanno presso a poco lo stesso valore nutriente del pane, nel mentre che le fave, i piselli ec. nutriscono quanto la carne ed anche di più, se si consideri la grande quantità di materie azotate e la scarsissima quantità di acqua che contengono.

« 9.° Gli animali destinati al macello soffrono in Napoli i più duri maltrattamenti prima di essere tolti di vita, e talvolta la stessa uccisione è molto lenta e straziante, la qual cosa facilita la corruzione della carne, e ne altera eziandio talmente le proprietà fisico-chimiche da farle riuscire nocive e talvolta eziandio venefiche. Nè ciò è un'idea sorta nella mia mente e sfornita dell'appoggio dei fatti, ma è una verità sostenuta pubblicamente da valentissimi cultori dell'arte salutare e corredata di un tal numero di pruove, che niuno a mio avviso, che abbia un po' di senno, potrà negarle piena credenza. Ove mancasse ogni altro argomento, basterebbe a pruovare la verità di queste asserzioni il fatto, riferito negli *Annali d'Igiene* dell'anno scorso, di quel cavriuolo cioè che preso tra i lacci del cacciatore e morto di lentissima agonia riuscì venefico in alto grado a quanti se ne cibarono ».

« Ad evitare gl' inconvenienti prodotti dall' alterazione della carne per le sofferenze dell'animale, i rimedii sono semplicissimi e messi già da qualche tempo in opera dal benemerito municipio di Milano. In questa città infatti è vietato espressamente di condurre gli animali al macello colle gambe legate e messi distesi sui carri o affidati con corde alle sbarre che vi si rattrovano, poichè in tal caso e pei dolori della stretta legatura e per le incomode posizioni del corpo e per le ruvide scosse alle quali va soggetto il carro, gli ani-

mali sono in preda a mille strazianti angosce, che rendono la loro carne malsana e disadatta al nutrimento. Ora i vitelli ed i suini si conducono a Milano sopra carri formati a gabbie, dove gli animali sono perfettamente liberi, ed i polli che servono per uso alimentare si trasportano per la città in opportuni canestri, sicchè tutti gli antichi e dannosi mezzi di trasporto sono del tutto aboliti. Il municipio di Napoli, ad evitare eziandio l'uso delle carni malsane, dovrebbe adottare gli stessi provvedimenti, ed impedire che al macello pubblico sieno ricevuti animali trasportati colle gambe legate o in altri modi capaci di alterare la qualità delle loro carni: gli animali dovrebbero essere trasportati unicamente in gabbie opportune e giunti al macello dovrebbero essere ancora tenuti in libertà fino all' istante della loro uccisione da praticarsi sollecitamente ed opportunamente ».

« 10.° Nelle vicinanze di Napoli, dove sono principalmente acque stagnanti, trovansi in quantità strardinaria le rane mangerecce, che si moltiplicano continuamente senza essere molestate, e poi muojono e si putrefanno all'aria libera, spargendo esalazioni infette e nocive. Chi volesse adoperarle per alimento non dovrebbe prendersi altra pena, tranne quella di raccoglierle e di cuocerle convenientemente; ma sia che la loro carne, alquanto scipida e poco aromatica, non alletti il gusto dei Napoletani, sia che vi abbiano un'avversione spontanea e naturale, riguardandole come esseri abbietti, schifosi e peggio, certo è che in Napoli sono tanto poco adoperate che nella grande piazza di Monteoliveto una donna soltanto le vende esclusivamente nel venerdì e nel sabato ed ancora in debole quantità, ed i consumatori sono tutti infermi o convalescenti che si cibano delle rane e del loro brodo per prescrizione del medico. E pure le rane forniscono un alimento che per la digeribilità supera ancora

la carne bovina, ed è di poco inferiore nel valore nutritivo. Laonde potrebbero essere talvolta adoperate in qualche stabilimento, potendosi ottenere ad un prezzo bassissimo, e quanto vale soltanto la fatica di raccoglierle. Ove negli stabilimenti pubblici venisse introdotto l'uso delle rane per alimento, a poco a poco ancora il popolo minuto che trovasi in balia di sè stesso incomincerebbe a farne uso, e trovatele buone per la digestione e adatte alla nutrizione, le adopererebbe per alimento con quanta abbondanza e frequenza si possa maggiore.

« 11.° La formazione del pane in Napoli trovasi ancora lontana da quel grado di perfezione, che ha raggiunto in altri luoghi di Europa e principalmente nella Francia: laonde presso di noi le panetterie francesi sono quelle che hanno maggior voga e che forniscono un pane di migliori qualità. Il pane napoletano non fermenta allo stesso grado del pane francese, quindi è più pesante e contiene bolle più piccole ed in numero minore: non essendosi ancora adottate le ultime modificazioni nella costruzione dei forni, la crosta non si forma ugualmente in tutta la periferia e la cottura non ha luogo in tutt' i punti allo stesso modo, sicchè il pane dove è più e dove è meno cotto. Ad evitare questi inconvenienti, e per far sì che il pane abbia tutte quelle buone qualità che lo rendono di facile digestione e più acconcio alla nutrizione, io non vedo esservi miglior rimedio di quello di far costruire dal Municipio a proprie spese o meglio per appalto da chicchessia una panetteria *modello*, dove si preparasse il pane secondo le ultime modificazioni apportate in Francia e nelle principali città di Europa, tanto nel modo stesso di formazione quanto in quello di cottura. Una tale panetteria dovrebbe essere aperta a tutti, e ciascun operaio potrebbe apprendervi quelle pratiche, che tengonsi tanto secrete presso

di noi nelle panetterie francesi, con discapito dell'igiene pubblica e del nostro commercio. Dallo stesso forno si potrebbe rilevare un pane di ottime qualità per le guardie municipali, per gl'infermi dell'ospedale municipale, ec. e forse allo stesso prezzo del pane che si adopera attualmente di qualità molto inferiori, poichè talune modificazioni apportano un risparmio considerevole, e ne' forni Rolland, ad esempio, impiegasi solo il 33 per 100 di combustibile, e si ottiene un pane assai meglio cotto che nei nostri forni ».

« 12.° Tutt'i miglioramenti, che si crede opportuno di arrecare all'alimentazione del popolo minuto in Napoli, debbono essere suggeriti a poco a poco e quasi trasfusi nella mente dei nostri popolani per mezzo di un'adatta alimentazione, di cui formi parte ancora un'istruzione igienica sommaria: solamente può tentarsi di botto qualche miglioramento ne' pubblici stabilimenti, che dipendono in parte od in tutto dal governo. Ma a nessuno potrà cadere in mente di imporre al popolo minuto un'alimentazione che non venga scelta spontaneamente, poichè la libertà individuale è da rispettarsi, anche quando conculcandola si ha lo specioso pretesto di fare il bene. Ma se non direttamente, almeno indirettamente, il Municipio, che rappresenta gl' interessi dei singoli cittadini, potrebbe influire grandemente sulla buona qualità degli alimenti che si spacciano nei mercati o nei privati negozii. I medici municipali, che finora sono un desiderio e che speriamo di vedere quanto prima stabiliti diffinitivamente, in particolar modo nel vantaggio della classe indigente, fra gli altri incarichi dovrebbero avere ancora quello d' invigilare la vendita dei diversi commestibili, di esaminarne le qualità, e d'impedire lo smercio di quelli che per avventura potrebbero riuscire dannosi a chi l'adoperasse. A tal fine, dovrebbero gli stessi medici, ad esempio, esa-

minare la qualità della carne che si vende, e notare se ve n' ha che trovisi in uno stato d'incipiente putrefazione o comunque alterata, impedire che si vendano molluschi che riescono nocivi a chi se ne ciba, e le diverse specie di funghi velenosi, impedire ancora le diverse adulterazioni de' vini e degli alimenti solidi, adoperando in tutt'i casi que' mezzi semplicissimi, che vengono consigliati dall' igiene popolare e dalla chimica elementare, ec. ec. In tal modo si potrebbero evitare moltissimi inconvenienti: e la salute pubblica avrebbe più valide e sicure guarentigie ».

Ecco i mezzi che credo valevoli a migliorare l'alimentazione del popolo minuto in Napoli. Quì m' arresto, benchè viva sicuro dell' insufficienza dei mezzi proposti, e conosca d'altronde che ve ne sono altri che raggiungono meglio lo stesso scopo. Ma io non intesi di scrivere un trattato sugli alimenti, nè di esporre quel che v'ha di meglio; fu mio scopo l'accennare solo i pochi mezzi attuabili per migliorare la sorte del nostro popolo. So d'altra parte che i deliziosissimi aromi che condiscono la tavola del ricco solleticano il gusto e l'odorato ed aiutano la digestione; conosco pur troppo i benefici effetti dell'uso abbondante della carne, siccome non ignoro che una tazza di cioccolatte fortifica il corpo e nutrisce assai più che un poco di birra. Ma chi oserebbe proporre al popolo un'alimentazione qualsiasi, senza indicargli nello stesso tempo i mezzi per ottenerla? Chi ha pochi soldi da comprarne pane, per sostentare sè e la famiglia, non va in cerca della migliore alimentazione, ma procura soltanto di sorreggere al meglio le forze. Finchè si porranno in campo splendidi mezzi ed abbaglianti teorie, il povero operaio che trovasi in mezzo alla dura realtà non avrà alcun sollievo. Da moltissimo tempo si va predicando l'insalubrità delle abitazioni del basso popolo in Napoli, ad ogni istante si an-

noverano i danni gravissimi che ne derivano: eppure qual pro? Se l'onesto operaio abbandona il meschino tugurio, che aveva per lo innanzi, ne ritroverà forse un altro migliore? A Milano la questione è stata subito risoluta e siccome si conveniva. Una società di capitalisti ha fatto costruire delle belle e comode casette e le ha offerte all'operaio a condizioni migliori di quelle che abitava per lo innanzi: l'operaio ha accettato l'offerta ed ora va sperimentando i benefici effetti di un' opportuna igiene. Lo ripeto anche un altra volta, chi propone un espediente qualsiasi per migliorare la condizione del nostro popolo, senza brigarsi di vedere se è attuabile, non reca vantaggio alcuno: la sua proposta non è un consiglio di un filantropo, ma è l'insulto di un freddo cinismo.

Il Napolitano che alle grandi qualità di razza riunisce i vantaggi della temperanza del clima; che ha passioni vive e non iscomposte, intelligenza pronta, calda fantasia, linguaggio artistico; — che vive sopra un suolo vulcanico, fra il lido e le colline, in un'atmosfera variabile ma per questa ragione medesima spazzata da ogni esalazione dalle continue correnti aeree, fra il largo golfo e le colline e fra queste e 'l mare; — che ha un porto che versa nel suo seno il prodotto di terre lontane, una campagna ubertosa che lo alimenta, baie pescose, e fra giorni le linee ferroviarie che vi porteranno da' pascoli di Puglia, dalle valli di Basilicata, dalle pianure del Piceno e dalle campagne di Roma la carne ed il latte di che difetta: che cosa manca perchè questo popolo sia vigoroso e sano?.... Mancano le cognizioni e le abitudini igieniche non solo negli uomini, ma ancora nelle istituzioni. Quando la scienza e non le viete abitudini, o la sordida spilorceria e la strettezza nello spendere, avrà dirette le istituzioni (che diconsi di beneficenza e pur nol sono) in questo paese; — quando insieme co' primi elementi delle lettere

si sarà insegnata la *igiene popolare* a tutti; — quando i possessori di opificii, gl' intraprenditori, gli speculatori avran compreso che migliorando il vitto de' fattorini raddoppieranno il loro vigore, e ne trarranno maggior profitto;—e quando infine non più si vorrà migliorare la morale civile e religiosa de' popoli con fantasime e con paure, ma con gli argomenti pratici della propria pace e del proprio benessere, che deriva dal valore delle forze fisiche e morali sostenute da una buona alimentazione e da una ragionevole educazione, allora soltanto potremo vedere ritornar popolo questa plebe informe ed infermiccia, e divenire degna della libertà e della nazione (1).

(1) Quasi tutte le indicazioni riferite nella presente Memoria debbonsi rapportare al tempo in cui fu scritta, cioè nel principio dell'anno 1860; e quindi non vi sono dichiarate le modificazioni avvenute successivamente.

Ciò che si dice del pane di gran turco a pag. 31 seg. è stato sostituito alle più brevi osservazioni, che erano sullo stesso argomento nel manoscritto inviato al concorso.

FINE.

# INDICE